

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cuoricini di pasta frolla

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 15 MINUTI DI RIPOSO



INGREDIENTI

- FARINA 300 gr
- UOVA INTERE 1
- TUORLI 1
- ZUCCHERO 100 gr
- ZUCCHERO A VELO 30 gr
- BURRO 100 gr
- LIEVITO PER DOLCI cucchiaini - 2
- ALCHERMES 3-4 cucchiai oppure topping all'amarena -
- COLORANTE ALIMENTARE ROSSO solo se si vuole un colore più acceso -

PREPARAZIONE

1 In una ciotola setacciate la farina, unite lo zucchero.



2 Lo zucchero a velo ed il lievito.



3 Incorporate le uova ed il burro morbidissimo.



- 4 Impastare ed unite il colorante e l'alchermes o sciroppo all'amarena, iniziate con un paio di cucchiari, poi man mano aggiungete gli altri.



- 5 Fate riposare nel congelatore per 15 minuti

Con il mattarello stendete la pasta ad uno spessore di 1 cm e con uno formina a cuore ricavate i biscotti.



- 6 Trasferite in una placca foderata da carta forno ed infornate a 180°C gradi per 15-20 minuti circa.

