

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Fagottini

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 ORE 10 MINUTI PER LA LIEVITAZIONE



INGREDIENTI

FARINA 500 gr

LIEVITO DI BIRRA DISIDRATATO 1 bustina

ACQUA TIEPIDA 190 ml

ZUCCHERO 80 gr

BURRO SCIOLTO 100 gr

UOVA 2

VANILLINA 1 bustina

SALE cucchiaino - 1

PER IL RIPIENO

MARMELLATA 200 gr

PER LA GLASSA

ALBUMI 1

ZUCCHERO SEMOLATO 2 cucchiai da tavola

ZUCCHERO DI CANNA poco -

PREPARAZIONE

1



2 Nella planetaria mettete 300 g di farina, il lievito, 2 cucchiaini di zucchero, 150 ml di acqua tiepida.



3 Impastare, coprire e fate lievitare per 40 minuti.



- 4 Nella planetaria mettete 200 g di farina, lo zucchero, il burro sciolto, i tuorli, il sale, la vanillina e 40 ml di acqua tiepida.



- 5 Impastare fino ad avere una pasta omogenea.

Unite i due composti.



6 Ed impastare fino ad aver una pasta elastica.



7 Con il mattarello stendete la pasta e disponete cucchiariate di marmellata distanziandole un pò tra di loro.



8 Chiudete coprendo con la sfoglia.



9 E tagliare a tocchetti.

Trasferiteli in una placca da forno foderata di carta forno e fate lievitare per 1 ora e mezza.



10 Mescolare l'albume con lo zucchero semolato e spennellare il composto sopra i biscotti e cospargete con lo zucchero di canna.

Infornate a 180°C per 15 minuti.



11

