

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Fazzolettini con marmellata

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

DOSI PER: [6 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [35 min](#)    COTTURA: [15 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



### INGREDIENTI

- 250 g di farina
- 50 g di fecola di patate
- 1 uovo
- 1 tuorlo
- 60 g di zucchero
- 60 g di zucchero a velo
- 125 g di burro
- 1 bustina di vanillina
- 1 pizzico di sale
- 70 g circa di marmellata (gusto a piacere).

### PREPARAZIONE

- 1 Mettete tutti gli ingredienti, tranne la marmellata, nella planetaria.



- 2 Ed impastare fino ad avere una pasta liscia, formate una palla, avvolgetela nella pellicola e fatela riposare in frigo per 30 minuti.



- 3 Stendete la pasta con l'aiuto di un mattarello e ricavate dei quadrati non molto grandi.



- 4 Su ogni quadrato mettete mezzo cucchiaino di marmellata e chiudete a fazzoletto unendo due angoli.



- 5 Trasferite i biscotti in una placca da forno foderata di carta forno.



6 Infornate a 180°C per 15 minuti.

