DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Frollini con marmellata

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

INGREDIENTI

300 g di farina

150 g di burro

150 g di zucchero

1 uovo

1 tuorlo

1 limone (scorza)

marmellata

zucchero a velo.

PREPARAZIONE

1 Impastare gli ingredienti velocemente, prima il burro e lo zucchero, poi aggiungere la scorza del limone, le uova e la farina finche l'impasto non risulti omogeneo.

A questo punto, stendere la pasta e fare le formine (o usare lo spara biscotti), se l'impasto risultasse troppo morbido farlo riposare in frigorifero per un po'.

Infornare i biscotti a 180°C per 10 minuti circa.

Una volta raffreddati, spalmare un po' di marmellata sulla base dei biscotti e unirli 2 a 2.

Spolverarli con zucchero a velo.