

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Kolechka

LUOGO: Europa / Ucraina

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

1 tazza di burro o margarina (a temperatura ambiente)
1 pacchetto (220gr) di formaggio cremoso (a temperatura ambiente)
¼ cucchiaino di estratto di vaniglia
2 ½ tazze di farina
½ cucchiaino di sale
marmellata densa o ripieno di frutta in scatola come di albicocche e prugne.

PREPARAZIONE

1 Sbattere il burro ed il formaggio cremoso fino a che sia spumoso. Incorporare sbattendo l'estratto di vaniglia. Miscelare la farina ed il sale; aggiungere ¼ di burro nel preparato, mescolando bene dopo aver versato ogni pezzettino. Far raffreddare l'impasto fino a che sia facilmente malleabile.

Stendere l'impasto su di una superficie infarinata con spessore 1cm. Tagliare dei dischi da

5 cm o di altre forme. Mettere un foglio da forno non unto. Fare uno stampo con il pollice profondo circa 0.5cm in ciascun biscotto. Riempire il buco con la marmellata. Infornare a 175°C per 10/15 minuti o fino a che i bordi siano leggermente dorati.