

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Occhi di bue

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Gli occhi di bue sono preparazioni di piccola pasticceria diffuse in molte varianti in tutta Italia! Quante volte le abbiamo mangiate, fatte in casa o pescate dal vassoio della pasticceria... Gli occhi di bue sono molto semplici, perfetti per chi vuole approcciarsi alla pasticceria di base!

PER CIRCA 450 G DI PASTA FROLLA

BURRO 140 gr

TUORLO D'UOVO 40 gr

ZUCCHERO 80 gr

FARINA 200 gr

VANILLINA 1 bustina

PER FARCIRE

MARMELLATA O CONFETTURA oppure
nutella - 250 gr

ZUCCHERO A VELO per decorare -

PREPARAZIONE

1 Stendete la pasta frolla fino ad arrivare ad uno spessore di mezzo centimetro.



- 2** Ricavate dei dischetti coppando la pasta frolla con un coppa pasta tondo o il bordo di un bicchiere.



- 3** Disponete i dischetti in una teglia ricoperta da carta forno.

Stendete un altro pezzo di frolla e con il coppapasta ricavate lo stesso numero di dischetti preparato in precedenza (successivamente dovranno essere accoppiati).



- 4 Con un coppapasta più piccolo o un bicchierino, realizzate dei buchi al centro di metà dei dischetti di frolla a disposizione.



- 5 A questo punto mettete in forno le basi per gli occhi di bue preparati a 180°C per circa 15 minuti.



- 6 Sfornate i biscotti e lasciateli raffreddare.

Spalmate della marmellata o della nutella (a piacere) su ogni disco intero.



7 Spolverate con dello zucchero a velo i dischetti bucati e sovrapponeteli ai biscotti farciti.





8 Servite gli occhi di bue disposti su di un vassoio.

