

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Rotolo di pasta frolla farcito con marmellata di albicocche

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

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + *30 DI RIPOSO*



INGREDIENTI

300 g di farina
100 g di frumina
150 g di zucchero
1 pizzico di sale
2 uova
125 g di burro
mezza bustina di lievito per dolci
200 g circa di marmellata di albicocche.

PREPARAZIONE

1 In una ciotola e con le fruste elettriche montare il burro con lo zucchero.

Unite le uova ed il sale e mescolare.



2 Unite farina, frumina e lievito setacciati ed impastare, fate riposare in frigo per 30 minuti.



3 Con il mattarello stendete la pasta in una sfoglia di 30x40 cm e spalmare la marmellata lasciando 1 cm libero ai bordi.



4 Arrotolare la frolla.



5 Trasferite in una placca da forno foderata di carta forno.

Infornate a 190°C per 35-40 minuti.

