

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Rotolo di pasta frolla

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **35 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 20 MINUTI DI RIPOSO



INGREDIENTI

500 g di farina
2 uova medie
180 g di zucchero
180 g di burro
scorza di 1 limone grattugiata
1 pizzico sale
una punta di cucchiaino di lievito per dolci
300 g di marmellata a scelta
poco zucchero a velo.

PREPARAZIONE

1 Lavorare il burro con lo zucchero.



2 Aggiungete metà della farina, le uova, l'aroma ed il pizzico di sale.



3 Incominciate ad impastare unendo man mano il resto della farina e del lievito, formate una palla di frolla e fate riposare in frigo per 20 minuti.



- 4 Con il mattarello stendete la pasta frolla sopra della carta forno e spalmateci la marmellata.



- 5 Arrotolare la frolla aiutandosi con la carta forno, trasferite sopra una placca.



6 Infornare a 200°C per 40 minuti.

Coprite con zucchero a velo.



