

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.





