

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Barchette con la marmellata

di: *nightfairy*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *25 min* COTTURA: *12 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



PER 16 PEZZI

90 g di farina

2 uova

80 g di zucchero

1 bustina di zucchero vanigliato

scorza di limone

marmellata di fragole.

PREPARAZIONE

- 1 Montate con le fruste elettriche le uova con lo zucchero e lo zucchero vanigliato, fino a quando il composto sarà gonfio e chiaro. Quando sollevate le fruste, il composto dovrà scrivere, cioè lasciare delle linee che non affondino subito nell'impasto.



2 Unite la scorza di limone e la farina continuando a frullare con le fruste



3 Riempite delle formine in silicoma a forma di barchette con il composto e al centro mettete una pennetta (o altra pasta corta) avvolta nella carta stagnola.



4 Procedete così: prendete un quadratino di stagnola e avvolgetevi una pennetta



5 chiudere per bene



6 Cuocete a 180° per 10-12 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare, togliete la "penna" e riempite la cavità con marmellata di fragole.



