

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti al burro con marmellata

di: *sdruso*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + **1 ORA DI RIPOSO**



Quando la voglia di un pasticcino goloso ti prende, ma non sai davvero da dove cominciare, la ricetta dei **biscotti al burro** con la marmellata sono proprio quelli che fanno al caso vostro! Semplici, leggeri, genuini, sono perfetti da realizzare e soprattutto da mangiare quando si ha voglia di qualcosa di dolce, magari abbinandoli a un thé o un caffè con le amiche. Provate questa ricetta dal successo assicurato e vedrete quanto è semplice farli!

E se sei a caccia di dolcetti golosi prova anche la

ricetta dei [biscotti con carote e arance](#): squisiti!

INGREDIENTI

180 g di farina

140 g di burro

2 tuorli

1 bustina di vanillina

70 g di zucchero

150 g di marmellata gusto a scelta

poco zucchero a velo.

PREPARAZIONE

- 1 Quando si devono preparare i biscotti al burro con marmellata, per prima cosa in una ciotola mettete la farina, il burro, i tuorli, la vanillina e lo zucchero.



- 2 Impastare fino a formare una palla liscia.



3 Avvolgete nella pellicola e mettete nel frigo per 1 ora.

Con la pasta formate un lungo bastoncino, che taglierete a tocchetti da cui formate delle palline.

Una volta ricavate le palline, con la punta di un cucchiaio in legno, formate degli incavi nelle palline.



4 Trasferite sopra una placca da forno foderata di carta forno ed infornare a 200°C per 15 minuti.

Fateli raffreddare e negli incavi mettete un cucchiaino di marmellata.



5 Concludete con dello zucchero a velo.



CONSIGLIO