

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti con confettura di fragole

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: *+30 MINUTI RIPOSO*



Biscotti con confettura di fragole, dei veri pasticcini con un ripieno golosissimo a base di confettura di fragole ma anche di savoiardi, cacao e liquore Strega. Un biscotti complesso ed elegante che [Ma](#) ha realizzato e ci spiega come si fa.

ZUCCHERO 30 gr

ALBUME 1

CONFETTURA DI FRAGOLE 2 cucchiaini da
tavola

PREPARAZIONE

1 Preparate la pasta frolla mescolando insieme rapidamente tutti gli ingredienti, fate una palla e lasciate riposare in frigorifero circa 30 minuti.

Intanto preparate il ripieno, sbriciolando i biscotti savoiardi. Unite il cacao, il liquore, la confettura di fragole. Mescolate con le mani ottenendo un impasto bello morbido.

Prendete la pasta frolla e stendetela con il matterello ottenendo una sfoglia alta circa ½ cm e di forma rettangolare. Spalmate una striscia spessa di ripieno al centro e richiudete i lembi di pasta frolla, a mo' di portafoglio.

Tagliate a fette larghe circa 3 cm e metteteli in una teglia rivestita carta da forno.

Infornate a 180°C per 10 minuti, tirateli fuori ancora bianchi.

Intanto preparate una meringa montando a neve l'albume con lo zucchero e spalmatela sui biscotti. Poi con uno stecchino intinto nella confettura formate delle righe sopra i biscotti e spalmatevi un po' di confettura.

Infornate di nuovo per altri 10 minuti.