

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti con cuore di marmellata

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 1 ORA DI RIPOSO



INGREDIENTI

100 g di burro
100 g di zucchero
220 g di farina
1 uovo
1 cucchiaino di lievito per dolci
1 bustina di vanillina
100 g di marmellata gusto a piacere
poco zucchero a velo.

PREPARAZIONE

1 Nella planetaria montare il burro con lo zucchero fino ad ottenere una crema omogenea.

Unire, a questo punto, l'uovo intero e mescolare bene.



2 A questo punto unire farina, vanillina e lievito ed impastare con la punta delle dita fino ad ottenere un panetto morbido.

Avvolgetelo nella pellicola e fatelo riposare in frigo almeno 1 ora.



3 Terminato il riposo in frigo stendete la frolla e fate dei dischetti.

Metteteli nella placca foderata con la carta forno.



4 Mettete al centro dei dischi un bel cucchiaino di marmellata.



5 Ricoprite con un disco di frolla leggermente più grande e premete tutto intorno per sigillare la frolla.



- 6 Inforate a 180°C per 10 minuti, non devono diventare troppo scuri si devono solo dorare.



- 7 Fateli raffreddare e spolverizzateli con lo zucchero a velo.

