

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Biscotti ripieni di marmellata di fragole

di: *nightfairy*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **40 min**    COTTURA: **10 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + **1 ORA DI RIPOSO**



### INGREDIENTI

BURRO MORBIDO 250 gr  
ZUCCHERO 250 gr  
FARINA 450 gr  
MANDORLE TRITATE 50 gr  
LIEVITO PER DOLCI mezzo cucchiaino -  
UOVA 1  
TUORLI 2  
CONFETTURA DI FRAGOLE 250 gr  
CIOCCOLATO FONDENTE 250 gr

### PREPARAZIONE

**1** Sopra una spianatoia mettete la farina con lo zucchero ed il lievito. Fate al centro la

fontana, versatevi il burro e impastare con le mani, unite anche i tuorli, l'uovo e le mandorle e lavorate velocemente gli ingredienti.

Avvolgete la pasta in pellicola trasparente e lasciate riposare in frigorifero per un'ora. Stendete la pasta con il mattarello ad uno spessore di 3 millimetri. Con uno stampino del diametro di 5 cm. ricavate dei biscotti tondi e poneteli sulla placca foderata di carta forno.



**2** Cuocete in forno già caldo a 180° per 10 minuti.



**3** Lasciate raffreddare e farcite i biscotti due a due con un pò di confettura.



4 Sciogliete il cioccolato fondente a bagnomaria e immergetevi la metà di ciascuna coppia di biscotti. Fateli asciugare sopra un foglio di carta forno.

Spolverizzate con dello zucchero a velo.



