

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bocconotti

di: *mina*

LUOGO: **Europa** / Italia

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **25 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



INGREDIENTI

1 kg di farina
500 g di zucchero
400 g di burro
4 tuorli
2 uova intere
1 bustina di lievito per dolci
confettura.

Bocconotti...che delizie!! Degli scrigni di pasta frolla con un tesoro di confettura all'interno. Ma se siete golossissimi, potrete farcirli con della crema pasticciera o crema al cioccolato. Mina ci spiega come si realizzano.

PREPARAZIONE

- 1 Fare una fontana con la farina sulla spianatoia e nel centro inserire il burro, le uova e la bustina di lievito. Impastare e poi lasciare riposare in frigorifero per 30 minuti. Prendere un po' d'impasto e appiattirlo sulla mano.



- 2 Aggiungere la confettura e chiudere formando una pallina.



3 Passare la parte chiusa in un po' di farina.



4 Inserire il bocconotto nel pirottino.



5 Adagiarli sulla placca del forno e cuocere in forno caldo 200°C per 25 minuti.

