

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Boconotti

di: *mimmaltieri*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *30 min*    COTTURA: *15 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## PER 14 PEZZI

500 g di farina  
200 g di zucchero  
200 g di margarina  
1 uovo  
3 tuorli  
1 bustina di lievito per dolci  
200 g circa di marmellata a scelta  
poco zucchero a velo.

## PREPARAZIONE

**1** In una casseruola sciogliete la margarina a bagnomaria.



2 Disponete a fontana la farina setacciata e lo zucchero.



3 In un piatto fondo sbattere leggermente con la forchetta l'uovo, i tuorli e la bustina di lievito.



4 Versate la margarina al centro della farina.



5 Mescolare leggermente con le mani.



6 Aggiungete il composto di uova e lievito.



**7** Impastare fino ad ottenere un panetto morbido.



**8** Dall'impasto staccate delle palline e mettetele nelle formine per tartellette, allargate con le dita fino a ricoprirne il fondo e i bordi.



9 Farcite con la marmellata.



10 Ricoprite con un altro pò di pasta.



11 Disponete le formine sopra una teglia e infornare con forno ventilato a 170°C nel ripiano

centrale per 15 minuti circa.



**12** Quando sono pronte, capovolgete le formine e spolverizzate con zucchero a velo.

