

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cuori di frolla farciti

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *15 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: *+ 30 MINUTI DI RIPOSO*



Cosa meglio di un dolce a forma di cuore per concludere la cena più romantica dell'anno? Questi biscottini farciti sono come le ciliege: uno tira l'altro...

PER LA FROLLA

FARINA 00 300 gr

BURRO 150 gr

ZUCCHERO A VELO 100 gr

UOVA 1

VANILLINA (o estratto di vaniglia) - 1

bustina

LIEVITO PER DOLCI 1 cucchiaino da tè

PER LA FARCIA

NUTELLA®

CONFETTURA DI FRAGOLE

MARMELLATA O CONFETTURA a

piacere -

PREPARAZIONE

- 1 Preparate immediatamente la frolla che avrà bisogno di almeno 1/2 ora di riposo in frigorifero.

Riunite nella ciotola dell'impastatrice tutti gli ingredienti e impastateli azionando l'impastatrice dotata di gancio a K prima al minimo e poi a velocità 1.



- 2 Quando il composto risulterà sabbioso e il burro sarà completamente amalgamato al composto, rimuovetelo dalla ciotola ed impastatelo velocemente a mano fino ad ottenere un composto omogeneo.

Schiacciate la frolla leggermente, in questo modo ci metterà di meno a solidificarsi, ed avvolgetela nella pellicola trasparente e riponetela in frigorifero per almeno 30 minuti.



3 Accendete ora il forno a 180°C.

Trascorso il tempo di riposo della frolla, riprendetela dal frigorifero e stendetela su di un piano di lavoro leggermente infarinato ad uno spessore di qualche millimetro.

Tagliate, con un taglia pasta a forma di cuore, i vostri cuori di frolla; con un tagliapasta a cuore più piccolo create un buco a cuore nel centro di metà dei cuori precedentemente preparati.



4 Spalmate sui cuori interi la farcia desiderata, nel nostro caso nutella e confettura di fragole.



- 5 Coprite i cuori farciti con i cuori bucati, disponeteli su di una teglia foderata di carta forno ed infornateli per circa 13-15 minuti o fino a quando i bordi risultino leggermente dorati.





6 Sfornate i biscotti e lasciateli raffreddare prima di portarli in tavola.

NOTE