

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cuori di frolla farciti

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



San Valentino è alle porte, stai già organizzando qualcosa di speciale per la tua amata metà? La ricetta di oggi può essere un buonissimo spunto per un regalino fatto con le proprie mani: i cuori di frolla farciti sono dei biscotti molto semplici e anche molto buoni da sgranocchiare insieme.

Non hai una metà? No problem, i cuori di frolla farciti si possono cucinare lo stesso e goderseli in santa pace anche da soli!

Prima di vedere insieme la ricetta, ti suggerisco anche qualche altra ricetta a tema, magari ti

possono servire per trovarla questa metà (non che sia obbligatorio comunque!)

[Mini red velvet](#)

[Red velvet cupcakes](#)

[Tartufi al cioccolato](#)

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

Riunisci nella ciotola dell'impastatrice tutti gli ingredienti e impastali 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 resto degli ingredienti, rimuovilo dalla ciotola ed impastalo velocemente, a mano, fino ad ottenere un composto omogeneo.

Schiaccia la frolla leggermente, in questo modo ci metterà di meno a solidificarsi, ed avvolgila nella pellicola trasparente, infine riponila in frigorifero per almeno 30 minuti.



3 Accendi ora il forno a 180°C.

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

Taglia, con un taglia pasta a forma di cuore, i biscotti di frolla; con un tagliapasta a cuore

più piccolo crea un buco nel centro di metà dei cuori precedentemente preparati.



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



5 Copri i cuori farciti con i cuori bucati, disponili su di una teglia foderata di carta forno ed infornali per circa 13-15 minuti o fino a quando i bordi risulteranno leggermente dorati.



6 Sforna i biscotti e lasciali raffreddare prima di portarli in tavola.

CONSERVAZIONE

Puoi conservare i cuori di frolla ripieni per circa una settimana se riposti in un contenitore ermetico a temperatura ambiente.

Puoi prolungarne la durata di conservazione, in frigorifero, per circa 2 settimane o congelarli per circa 3 mesi.

Assicurati che i biscotti siano completamente freddi prima di metterli in un contenitore ermetico o congelarli per evitare la formazione di condensa, che potrebbe causare la muffa.