

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cuoricini di pasta frolla

di: Sara88

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 15 MINUTI DI RIPOSO



INGREDIENTI

FARINA 300 gr

UOVA INTERE 1

TUORLI 1

ZUCCHERO 100 gr

ZUCCHERO A VELO 30 gr

BURRO 100 gr

LIEVITO PER DOLCI cucchiaini - 2

ALCHERMES 3-4 cucchiari oppure topping

all'amarena -

COLORANTE ALIMENTARE ROSSO solo

se si vuole un colore più acceso -

PREPARAZIONE

1 In una ciotola setacciate la farina, unite lo zucchero.



2 Lo zucchero a velo ed il lievito.



3 Incorporate le uova ed il burro morbidissimo.



- 4 Impastare ed unite il colorante e l'alchermes o sciroppo all'amarena, iniziate con un paio di cucchiari, poi man mano aggiungete gli altri.



- 5 Fate riposare nel congelatore per 15 minuti

Con il mattarello stendete la pasta ad uno spessore di 1 cm e con uno formina a cuore ricavate i biscotti.



- 6 Trasferite in una placca foderata da carta forno ed infornate a 180°C gradi per 15-20 minuti circa.

