

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Fazzolettini con marmellata

di: *hellyna*

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **6 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **35 min**    COTTURA: **15 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + **30 MINUTI DI RIPOSO**

---



## INGREDIENTI

- 250 g di farina
- 50 g di fecola di patate
- 1 uovo
- 1 tuorlo
- 60 g di zucchero
- 60 g di zucchero a velo
- 125 g di burro
- 1 bustina di vanillina
- 1 pizzico di sale
- 70 g circa di marmellata (gusto a piacere).

## PREPARAZIONE

**1** Mettete tutti gli ingredienti, tranne la marmellata, nella planetaria.



**2** Ed impastare fino ad avere una pasta liscia, formate una palla, avvolgetela nella pellicola e fatela riposare in frigo per 30 minuti.



**3** Stendete la pasta con l'aiuto di un mattarello e ricavate dei quadrati non molto grandi.



- 4 Su ogni quadrato mettete mezzo cucchiaino di marmellata e chiudete a fazzoletto unendo due angoli.



- 5 Trasferite i biscotti in una placca da forno foderata di carta forno.



6 Infornate a 180°C per 15 minuti.

