

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Girandole

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 1 ORA DI RIPOSO



INGREDIENTI

100 g di zucchero
300 g di farina 00
75 g di mandorle
1 uovo grande (almeno 60 g)
2 cucchiaini di acqua
un pizzico di sale
60 g di burro
poca marmellata in vari gusti a piacere
poca marmellata di arance
poca Nutella.

PREPARAZIONE

1 Fate ammorbidire il burro a temperatura.



2 Nel tritatutto tritare le mandorle.



3 In una ciotola mettete la farina setacciata, lo zucchero semolato, le mandorle in polvere.



4 Aggiungete il burro e impastare fino ad avere un impasto granuloso.



5 In una ciotola mescolare l'uovo con 2 cucchiari di acqua fredda.



6 Aggiungete l'uovo alla farina.



7 Impastare fino ad ottenere una pasta liscia e fate riposare in frigo per 30 minuti.



8 Con il mattarello stendete la pasta frolla in quattro rettangoli.

Farcite un rettangolo con la marmellata.



9 Arrotolate per il lato lungo stringendo bene la frolla.



10 Avvolgete in carta forno e pellicola trasparente e trasferite in frigo per almeno 30 minuti.



11 Farcite il secondo rotolo con nutella e marmellata di arance.



12 Il terzo con nutella e marmellata di albicocche (o altro gusto piacere).

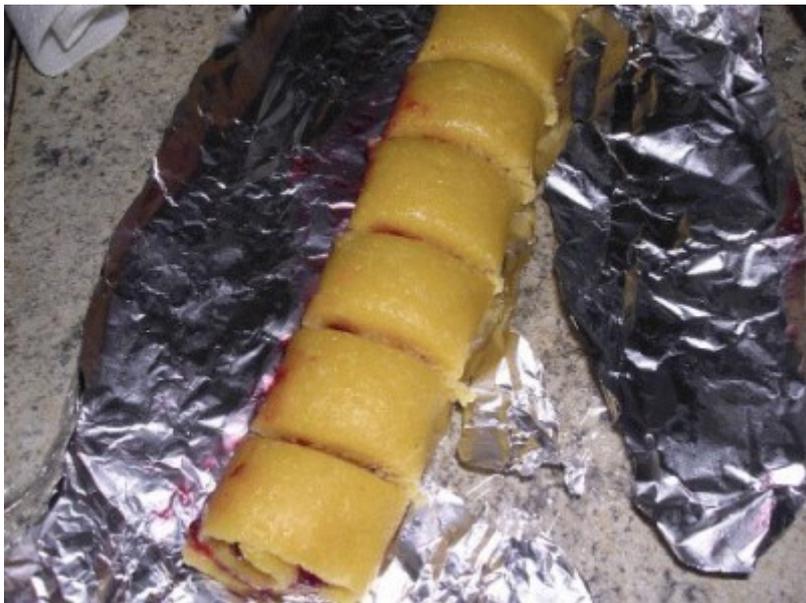


13 Il quarto con altra marmellata.



14 Fate riposare i rotoli in frigo per 30 minuti.

Dai rotoli ricavate dei biscotti spessi 1 cm.





15 Trasferite in una placca foderata di carta forno.



16 Infornate a 180°C per 12-15 minuti.

