

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# I bocconotti

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *20 min*    COTTURA: *25 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Un dolcetto da preparare in forno, golosi e gustosi rallegreranno ogni momento di festa, ad esempio sono perfetti per Carnevale! I **bocconotti** sono estremamente ricchi: un guscio di pasta frolla racchiude crema pasticcera e marmellata, che altro dire? Cominciate subito! E se volete ampliare il vostro buffet di dolci, per una occasione speciale, provate anche le [graffe](#), sempre buonissime!

## INGREDIENTI PER LA PASTA

FARINA 00 500 gr  
STRUTTO 200 gr  
ZUCCHERO 200 gr  
TUORLO D'UOVO 2  
UOVA 1  
SCORZA DI LIMONE

## PER LA FARCIA

CREMA PASTICCERA  
MARMELLATA DI CILIEGIE

## PER SERVIRE

ZUCCHERO A VELO

# PREPARAZIONE

- 1 Per fare i bocconotti, impastate, come per una qualsiasi pasta frolla, gli ingredienti indicati per la pasta fino ad ottenere un composto omogeneo e liscio.



- 2 Se utilizzate un'impastatrice dotata di gancio a foglia, inizialmente il composto risulterà piuttosto sbriciolato, continuate ad impastare fino a quando la frolla inizierà a compattarsi.



- 3 Ricoprite il panetto con la pellicola e mettetelo in frigorifero a riposare per almeno 1 ora.



- 4 Nel frattempo realizzate la crema pasticcera come da indicazioni riportate nella ricetta che troverete cliccando su "crema pasticcera" nella lista degli ingredienti.

Imburrate uno stampino da muffin.

Riprendete l'impasto dal frigorifero, stendetelo con il mattarello e coppate dall'impasto steso dei dischi di diametro sufficiente per rivestire il fondo e i bordi di ciascuna formina dello stampo.



- 5 Non vi preoccupate se rivestendo le formine la frolla dovesse rompersi, la potrete tranquillamente ricompattare con le mani oppure potrete coprire i buchi con pezzettini di impasto.



**6** Bucherellate il guscio di frolla e farcitelo con la crema pasticcera.

Collocate un cucchiaino di marmellata di ciliegie sulla crema pasticcera.



**7** Richiudete il tutto con altrettanti dischetti di frolla, stavolta di diametro più piccolo.



8 Sigillate i bordi facendo aderire il disco superiore ai bordi del guscio di frolla.



9 Infornate il tutto a 170°C per 25 minuti.

La frolla in superficie tenderà a creparsi in cottura, non vi preoccupate è tipico di questa frolla molto friabile.

Una volta cotti, fate freddare leggermente i bocconotti, quindi sformateli e lasciateli raffreddare completamente su di una griglia.

Servite i bocconotti con una bella spolverata di zucchero a velo.

# CONSIGLIO