

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pasticcini ad esse

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



I pasticcini ad esse sono dei biscottoni a base di pasta frolla a forma proprio della lettera S. Sembrano dolcetti appena usciti dalla pasticceria e anche il gusto è alla pari di quelli appena sfornati dalle più grandi pasticcerie.

Se avete paura di non avere sufficiente manualità per la loro realizzazione, non abbiate paura, non ce ne vuole poi così tanta! E, d'altro canto, avrete dei dolci da poter servire ai vostri amici sia per una pausa di metà pomeriggio sia come dolcetto a fine pasto in accompagnamento ad un buon caffè.

Provate anche voi a cimentarvi nella loro realizzazione, ne sarete sicuramente soddisfatti!

INGREDIENTI

FARINA 00 500 gr

BURRO 250 gr

ZUCCHERO 150 gr

TUORLO D'UOVO 6

RUM ½ bicchierini

MARMELLATA a piacere -

PREPARAZIONE

1 Per realizzare la pasta frolla di questi pasticcini ad esse, potrete procedere sia con la macchina impastatrice che a mano...la lavorazione non è poi così tanto impegnativa, la macchina vi permette semplicemente di non sporcare il piano e le mani.

Partite riunendo in un contenitore o nella ciotola dell'impastatrice la farina ed il burro. Quest'ultimo dovrà essere freddo e tagliato a cubettoni, lavorate questi due ingredienti con un gancio a foglia oppure iniziate ad intridere il burro nella farina pizzicandolo con le dita.

2 Quando avrete ottenuto un composto sbriciolato, aggiungete lo zucchero, i tuorli, un pizzico di sale ed il rum e lavorate ancora un po' fino a che non otteniate un impasto sodo e malleabile.

3 Dividete l'impasto in porzioni uguali nel peso e stendete ciascuna parte in un lungo cilindro piuttosto sottile. Ora prendete il cilindro e arrotolate partendo da ciascuna estremità, facendo girare una in senso orario e l'altra in senso antiorario fino a giungere al centro del cilindro, in questo modo avrete ottenuto una esse con le due pancie molto

arrotondate.

Ora dovrete schiacciare con un dito nel centro dell'arricciamento di ciascuna pancia della esse per creare lo spazio dove distribuirete la marmellata.

4 Versate la marmellata che più preferite negli incavi realizzati nel biscotto, potete scegliere anche di utilizzare marmellate diverse. Non vi resta che disporre i biscotti sulla teglia foderata con carta forno ed infornare a 180°C per 25-30 minuti o fino a doratura della frolla.

Controllate sempre che i biscotti cuociano e non brucino.

5 Una volta cotti e dorati, sfornate i biscotti e serviteli per una golosa merenda.