

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pasticcini con marmellata e amarena

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



I pasticcini con marmellata e amarena sono deliziosi! Immaginate di servirli all'ora del tè o di presentarvi con un vassoio dopo pranzo! Una preparazione buona e semplice, un dolcetto che piace perchè non ha nessun artificio a parte un meraviglioso cuore di confettura!

PER LA FROLLA

BURRO 700 gr

TUORLO D'UOVO 200 gr

ZUCCHERO 400 gr

FARINA 1 kg

VANILLINA 1 bustina

PER LA FARCIA

MARMELLATA DI ALBICOCCHES 250 gr

AMARENE INTERE 100 gr

PREPARAZIONE

- 1 Prendete una porzione piccola di pasta frolla, modellate delle palline e schiacciatele formando dei dischi.



- 2 Imburrate gli stampini e foderateli con la frolla facendola aderire bene ai bordi.



- 3 Raccogliete la confettura d'albicocche nella sac à poce e fate ricadere un po' di confettura all'interno di ogni pasticcino.



4 Disponete due amarene in ciascun pasticcino.



5 Realizzate altri dischi di pasta frolla procedendo come all'inizio della ricetta e coprite con questi i pasticcini; rimuovete la pasta frolla in eccesso.



6 Spennellate ogni dolcetto con dell'uovo sbattuto.



7 Infornate a 180°C per circa 20 minuti o fino a doratura.



8 Sfornate e togliete i pasticcini dagli stampini. Lasciate freddare i dolcetti prima di servirli.



9 Serviteli con una spolverata di zucchero a velo.

