

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ricetta Occhi Di Bue Alla Marmellata Di Albicocca

di: *Passionefocaccia*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **elevata** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

300 g di farina "00
150 g di zucchero
150 g di burro
3 tuorli di uova
2 cucchiaini da tè di lievito per dolci
Una scorza di limone grattugiato
Zucchero a velo
Marmellata di albicocca.

PREPARAZIONE

- 1 Prendiamo il recipiente dell'impastatrice (chi non ce l'ha dovrà fare tutto a mano, quindi ciò che io faccio nel recipiente, voi lo farete sulla spianatoia), vi mettiamo all'interno la farina, il burro tagliato a pezzi, lo zucchero, tre tuorli di uova, due cucchiaini da tè di

lievito per dolci e impastiamo per circa 10 minuti. Se vogliamo evitare di utilizzare la farina, prendiamo un pezzo di carta da forno, la mettiamo su di un piano, poi prendiamo la pasta frolla e la mettiamo sopra la carta da forno, dopo di ch  prendiamo un altro pezzo di carta da forno lo mettiamo sopra e con il mattarello iniziamo a modellare la pasta frolla. Se volete prima di fare questo procedimento potete mettere la pasta frolla per 1/2 ora nel frigo per renderla meno fragile. Una volta che abbiamo steso la pasta frolla, prendiamo due forme tonde, una grande e l'altra piccola, iniziamo a fare gli stampi con la forma grande, l'importante   che le forme siano pari. Fatto ci , facciamo i fori sulle forme che ci serviranno da "coperchio", poi mettiamo della carta da forno su di una teglia, vi mettiamo sia le basi che i coperchi, preriscaldiamo il forno a 180 C e cuociamo per circa 15 minuti (si devono dorare). Adesso facciamo raffreddare. Fatto questo, prendiamo la marmellata, con l'aiuto di una paletta la mettiamo al centro delle basi senza abbondare troppo, vi mettiamo il tappo, uniamo bene senza premere troppo altrimenti la pasta si rompe e andiamo a mettere lo zucchero a velo facendo attenzione a non farlo andare al centro, dove c'  la marmellata. La ricetta   terminata, buona degustazione ed eventualmente buona colazione....