



Biscotti ripieni di cotognata - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

dolci - pasticcini - marmellata

250 gr. farina 00  
50 gr. farina di mandorle  
2 tuorli  
120 gr. burro  
120 gr. zucchero  
mezzo bicchierino di limoncello  
1 cucchiaino di lievito in polvere

preparare la pasta frolla con tutti gli ingredienti, fare una pallotta avvolgere con la pellicola trasparente e mettere in frigo almeno 1 ora

stendere l'impasto tra 2 fogli di carta forno e ritagliare con la tazzina di caffè tanti cerchi, sistemare al centro un cucchiaino di cotognata, coprire con un disco di pasta frolla mettere a forno a 180° x 15 min. passare sopra una glassa albume e zucchero a velo sbattuto finchè diventa bianco, una spolverata di pistacchio o di mandorle macinate, rimettere a forno per pochi minuti per fissare la glassa

