



Biscottini - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dolci - pasticcini - frolla- albicocche

Pasta frolla:

500g farina 00
250g zucchero
250g burro
2 uova intere
1 bustina di lievito per dolci
1 " " vanillina
1 limone gratt.

Per il ripieno:
marmellata di albicocche
3 biscottini secchi

Impastare la pasta frolla e lasciarla riposare, intanto stemperare la marmellata e sbriciolarci qualche biscottino dentro per renderla più densa.

Stendere una striscia di pasta frolla e posizionare da un lato il ripieno di marmellata

Richiudere aiutandosi con la carta forno e sistemare i rotolini distanti sulla teglia

Spennellarli con latte e aggiungere una spolverata di zucchero, metterli in forno a 180° ed a metà cottura tirarli fuori, lasciarli leggermente raffreddare e tagliarli a tocchetti...una volta divisi rimetterli in forno e continuare la cottura...



[immagine non più disponibile]