



Biscotti all'amarena 2 - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

dolce - pasticceria .- marmellata

Ingredienti

Per La Pasta Frolla: 600 G Farina

200 G Zucchero

4 Tuorli D'uovo

1 Uovo Intero

200 G Burro (o Margarina)

1 Pizzico Sale

Per Il Ripieno: Marmellata D'amarena

Per la glassa: 3 Albumi D'uovo

100 G Zucchero

100 G Granella Di Mandorle

Preparazione

Impastate velocemente la pasta frolla e lasciatela riposare un'ora in frigo, poi stendetela col mattarello allo spessore di circa 1/2 cm. in forma di rettangolo con il lato minore di una ventina di cm. Lasciando circa 10 cm di pasta libera, mettete la marmellata di amarena sugli 8 cm che seguono. Ripiegate quindi la parte vuota su quella piena, piegate con le dita sul bordo e decorate la superficie con la granella di mandorle, che avrete mescolato all'albume di 3 uova montate con lo zucchero. Tagliate il rettangolo in biscotti della larghezza di due dita circa che poggerete sulla placca del forno leggermente unta. Infornate a fuoco medio per una ventina di minuti.

eCucinando.it