



Merendine alla marmellata - [Visualizza sul sito](#)
di Tazzulella

dolce - dolci per merenda - confettura

Ingredienti

300 gr di farina
1 uovo
80 gr di zucchero
80 gr di burro morbido
una bustina di vaniglia
mezza bustina di lievito in polvere
2 cucchiaini di latte
160 gr di confettura in due sapori diversi
burro e farina per lo stampo, zucchero a velo

1)Setacciate la farina lasciandola cadere sulla spianatoia; aggiungete l'uovo, lo zucchero, il burro che deve essere molto morbido, la vaniglia, il lievito e il latte. Lavorateli prima con una forchetta e poi con le mani

2)Quando avrete ottenuto un impasto omogeneo, con le mani dategli la forma di un salsicciotto e dividetelo in 3 parti uguali.

3)Imburrate ed infarinate uno stampo rettangolare di cm 30x20 circa. Con il mattarello stendete sulla spianatoia infarinata il primo pezzo di pasta dandogli la forma esatta dello stampo.

4)Sollevate il foglio e sistematelo aperto sul fondo dello stampo; spalmatelo di confettura. Stendete allo stesso modo un altro pezzo di pasta, adagiatelo nel ruoto e spalmate ancora di confettura.

5)Coprite con il terzo foglio di pasta e mettete in forno già caldo a 180° per 40 minuti circa. Tagliate il dolce, quando è ancora caldo, in pezzi e quando è freddo spolverare con lo zucchero a velo.

