



Rotolo di frolla con visciolata - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dolce - torte farcite - marmellata

Variazione con marmellata di mirtilli rossi

Fare la pasta frolla abituale e stenderla direttamente sulla carta forno ottenendo una forma circolare abbondante.

Spalmare 200 gr.circa di marmellata di visciole (di mirtilli rossi) spolverizzare con 50 gr.di mandorle a farina, e due manciate di amaretti sbriciolati fini.

Arrotolare fino al diametro centrale, prima da un parte e poi dall'altra. Con un pezzettino di pasta tenuto da parte coprie l'unione dei due rotoli. Spennellare con il latte.

In forno caldo a 170 gradi per 30 minuti o finchè la superficie à dorata.

eCucinando.it