



Tortini di frolla ripieni - [Visualizza sul sito di silvia](#)

Dessert - piccole dolcezze - marmellata

Ingr.  
pasta frolla (come ognuno la fa)  
la mia è questa:  
300 gr. di farina 00  
100.gr.burro fuso  
100.gr.zucchero  
1 uovo intero + 1 tuorlo  
30 gr.di latte o marsala  
3 gr. ammoniaca per dolci  
1 uovo per spenellare.

marmellata per farcire (ho usato quella di prugne e quella di pesche)

Tagliare dalla pasta frolla stesa (massimo mezzo centimetro di spessore) dei tondi. con due coppapasta, uno più grande e 1 più piccolo.

Con il tondo più grande foderare dei pirottini,riempire di marmellata e con il più piccolo coprire, appiccicando bene il sotto con il sopra,dopo aver spenellato un poco di uovo battuto.

Spenellare pure i tortini e passarli in forno già caldo a 170° per 25 minuti.



Immagine presa dal sito [ecucinando.it](#)