



Rotolo di frolla con visciolata, mandorle e amaretti - [Visualizza sul sito](#)
di Silvia

Dessert - dolci per colazione o merenda -

ricetta di qualche anno fa...credo da Prezzemolo e Finocchio

Ingr.

! pasta frolla

200 gr. di marmellata di visciole

50 gr. di farina di mandorle

2 amaretti sbriciolati (ho usato quelli morbidi di Line)

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

Spalmare la marmellata ,
spolverizzare con la farina di mandorle, e gli amaretti sbriciolati fini.

Arrotolare fino al diametro centrale, prima da una parte e poi dall'altra.

Con un pezzettino di pasta tenuto da parte coprire l'unione dei due rotoli.

Spennellare con il latte. In forno caldo a 170 gr. per 30 minuti o finché la superficie è dorata.

