



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

1^ versione : pasta frolla - marmellata - zucchero a velo

Ingredienti:

1 pasta frolla (ricetta a piacere)
marmellata
zucchero a velo
poco burro
poca farina

Procedimento:

Ungere con poco burro una teglia con formelle tonde e spolverare con la farina.
Ricavare dalla pasta frolla stesa, (lasciarne da parte un pochino) dei dischetti e sistemarli nelle formelle.
Mettere un poco di marmellata all'interno.
Con la frolla avanzata ricavare dei piccoli coperchi, magari fatti a fiore e adagiarli sulla marmellata.
Passare in forno preriscaldato a 180° (ventilato) per circa 15 minuti non di più.
Una volta freddi, toglierli dallo stampo e spolverarli di zucchero a velo.





2^ versione: postata da Cockerina





eCucinando.it