



Pastine da thè - [Visualizza sul sito](#)
di Rosa

(ricetta di Cristina)

pasta reale - marmellata - cioccolato

ingr.:

260 gr. di farina,
160gr. di burro,
100gr. di zucchero a velo,
vanillina, scorza di limone,
1 uovo.

Per la farcia si fà ad occhio

pasta reale colorata verde si diluisce con la marmellata di albicocca ,e 1 spruzzo di rhum. la crema deve essere densa e dopo che i biscotti sono freddi farcirli e coprire con l'altro biscotto ed infine chiudere le punte col cioccolato fuso ,ho fatto due forme ,quelle ad u e quelli a bastonici....gli altri biscotti nella foto hanno la stessa base,ma ho impastato dei confetti di anicini rosa e celesti e le ciliegie candite negli altri.cuocere a 180 gradi circa x 10 min. circa fino a doratura.

eCucinando.it



eCucinando.it

eCucinando.it



eCucinando.it