

BISCOTTI DI MANDORLE RIPIENE

 40 min.

INGREDIENTI

250 g di farina di frumento

250 g di burro + per ungere

70 g di zucchero a velo

Un pizzico di sale

Farina per tirare la pasta

1 tuorlo d'uovo

100 g di marmellata

40g di mandorle spellate tagliate fini



PREPARAZIONE

Setacciate innanzitutto la farina e mescolatela allo zucchero a velo, al sale e al burro ammorbidito a temperatura ambiente e tagliato a pezzetti. Lavorate una pasta frolla liscia e quindi tirate una sfoglia spessa 3 mm sul piano di lavoro infarinato, poi ritagliate circa 40 cerchietti. Pennellate metà dei cerchietti (20 pz) con il tuorlo sbattuto con un poco d'acqua, poi rotolateli nelle mandorle.

Cuocete per 10-14 minuti in forno preriscaldato a circa 200° C, quindi lasciate raffreddare. Spalmate infine con la marmellata di albicocche i biscotti senza mandorle premendo leggermente.