



15 / **Dessert**

BISCOTTI DI PASTA FROLLA E MARMELLATA DI ALBICOCCHE

🕒 40 MIN / 🍷 FACILE

Ingredienti:

600 g burro morbido
400 g zucchero
6 rossi d'uovo
2 uova intere
1 kg farina
un pizzico di sale
buccia di 1 limone grattugiato
o essenza di limone

un pizzico di vanillina in polvere
marmellata
di albicocche, q.b.

Mettere nella planetaria il burro, lo zucchero, i rossi d'uovo, le uova intere, il sale, la buccia di limone e la vanillina e impastare a velocità media con l'utensile foglia fino ad ottenere un impasto omogeneo e liscio.

Settare la planetaria su velocità lenta ed aggiungere la farina ed il lievito setacciati. Impastare fino ad ottenere un composto amalgamato.

Posizionare l'impasto su piano di lavoro leggermente infarinato e formare un mattone con l'impasto, chiuderlo con la pellicola e lasciar riposare in frigo per qualche ora. Stendere l'impasto e ritagliare dei dischi e su metà di questi eseguire un foro con il coppa pasta, sciogliere una parte della marmellata e pennellarla sui dischi interi per poi riporvi sopra quelli forati.

Con il sac à poche carico della restante marmellata riempire il buco al centro. Infornare e cuocere a 180° per 12 minuti. Sfornare, raffreddare e spolverare con zucchero a velo.