


Biscotti a forma di uovo

24 porzioni

 facile up to 20 Min.

Ingredienti:

Ingredienti:

1 confezione di Base per pasta frolla
1 uovo
100 g burro
zucchero semolato
100 g confettura di albicocche setacciata
Zucchero al Velo PANEANGELI

- 1 Versa in una terrina la miscela, aggiungi l'uovo e il burro; lavorando velocemente con le mani crea un impasto liscio. Copri l'impasto con pellicola trasparente e ponilo in frigorifero per circa 30 minuti.
- 2 Con un mattarello stendi metà della pasta in una sfoglia dello spessore di 1/2 cm circa e con uno stampino ovale (di circa 6x4 cm) forma dei biscotti, con uno stampino rotondo (diametro 3 cm circa) crea un foro.
- 3 Passa i biscotti in una ciotola di zucchero, in modo da ricoprire la superficie e disponili non troppo vicini su una lastra foderata con carta da forno. Lavora i ritagli e ripeti l'operazione fino a quando avrai creato 24 biscotti ovali con il foro.
- 4 Con la pasta rimasta crea 24 biscotti ovali senza il foro e disponili su una lastra foderata con carta da forno.
- 5 Inforna una lastra alla volta, cuoci per 8-10 minuti circa nella parte media (alta per forno a gas) del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas: 190°C).
- 6 Con un conetto di carta e la confettura setacciata farcisci i biscotti raffreddati sovrapponendo il biscotto con il foro a quello intero.



cameo

- 7 Spolverizza a piacere i biscotti con lo zucchero al velo.
- 8 Conserva i biscotti farciti in frigorifero e consumali entro 48 ore.

