



Biscotti all'amarena - [Visualizza sul sito di manu99](#)

dolce - pasticceria - ciliegie

Ingredienti:

x la frolla

500 gr di farina

300 gr di burro

200 gr di zucchero

1 uovo intero + 1 tuorlo

fare l'impasto e metterlo in frigo

Per il ripieno:

500 gr di biscotti secchi tritati

250 gr di marmellata a piacere, meglio se di ciliegia o amarena

fare un impasto veloce con i biscotti e la marmellata, senza lavorarlo troppo deve risultare bello sodo e leggermente appiccicoso, poi formare un salsicciotto e prendere la frolla stenderla in una lunga striscia rettangolare tipo per fare le lasagne, ma più lunga, mettervi dentro il salsicciotto e chiudere i lembi, poi premere sopra con il mattarello ma non stendere troppo e poi ricoprire con la glassa e delineare i bordi estremi con un filo di marmellata. Tagliare per il senso verticale come i bastoncini finjus, e poi mettere in teglia distanziati, in forno a 200° per circa 15 minuti, fino a farli dorare.

Per la glassa, utilizzare 1 albume leggermente sbattuto con dello zucchero a velo, tanto quanto basta a rendere la glassa cremosa e spalmabile!

[immagine non più disponibile].