



Biscottini - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

dolci - pasticcini - frolla- albicocche

Pasta frolla:

500g farina 00  
250g zucchero  
250g burro  
2 uova intere  
1 bustina di lievito per dolci  
1 " " vanillina  
1 limone gratt.

Per il ripieno:  
marmellata di albicocche  
3 biscottini secchi

Impastare la pasta frolla e lasciarla riposare, intanto stemperare la marmellata e sbriciolarci qualche biscottino dentro per renderla più densa.

Stendere una striscia di pasta frolla e posizionare da un lato il ripieno di marmellata

Richiudere aiutandosi con la carta forno e sistemare i rotolini distanti sulla teglia

Spennellarli con latte e aggiungere una spolverata di zucchero, metterli in forno a 180° ed a metà cottura tirarli fuori, lasciarli leggermente raffreddare e tagliarli a tocchetti...una volta divisi rimetterli in forno e continuare la cottura...



[immagine non più disponibile]