



Cubeletti ovvero: - [Visualizza sul sito](#)
di anna47



Lo spunto per fare questi dolcetti, chiamati cubeletti, l'ho avuto a Rapallo. Si tratta di una semplice pasta frolla con un ripieno di marmellata.

Ingredienti per circa 18/20 dolcetti:

gr. 250 di farina 00
gr. 100 di zucchero
gr. 100 di burro
1 uovo intero ed 1 tuorlo
1 pizzico di sale
la buccia grattugiata di un limone non trattato (in mancanza di questo io ho usato un po' di rosolio di limone)
la punta di un cucchiaino da caffè di lievito per dolci.

per il ripieno:

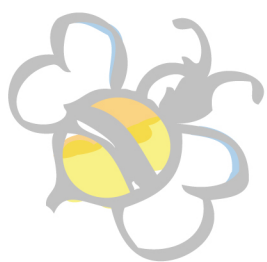
marmellata
zucchero a velo

Procedimento:

Versare la farina sulla spianatoia, aggiungere lo zucchero, l'uovo intero ed il tuorlo, il burro a pezzetti, la buccia grattugiata di un limone, il pizzico di sale ed il lievito.
Impastare velocemente. Stendere la pasta, appoggiare gli stampini tagliando i bordi.
Aggiungere la marmellata, un cucchiaino per ogni formina dovrebbe bastare, e comunque non deve superare i 2/3 dell'altezza interna del biscotto, coprire con un altro pezzo (strato) di pasta e farla combaciare con quella con cui si è foderata la formina, e farla aderire bene con le dita, tagliando la parte eccedente.
Disporre le formine sulla placca del forno e cuocere a 180° per 20 minuti, ma al solito i tempi del forno sono soggettivi, quindi dopo 15 minuti date un occhio.
Togliere i dolcetti dagli stampini e spolverizzare di zucchero a velo.

Vai alla discussione sul forum

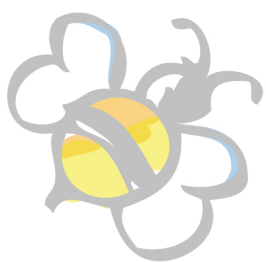
cubeletti - piccole sfiziosità - dolcetti - dessert - frolla - rosolio - limone



eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it