

Biscottini al burro con marmellata

Categoria: Ricette di Natale - Dolci



Informazioni Generali

Preparazione: 10 min	Cottura: 15 min
Costo: Medio	Difficoltà: Bassa

Nota Aggiuntiva: + 1 ora di riposo in frigorifero



I biscottini al burro con marmellata, sono dei piccoli e friabili bocconcini tutta bontà, molto semplici e veloci da realizzare.

L'impasto dei biscottini al burro con marmellata, composto da burro, farina, zucchero, uova e vaniglia, viene trasformato in palline sulle quali viene creato un incavo che verrà, dopo la cottura, riempito di marmellata o di confettura a scelta.

Ingredienti per i biscotti

>> Burro 140 gr	>> Vanillina 1 bustina
>> Farina 180 gr	>> Zucchero 70 gr
>> Uova 2 (solo i tuorli)	

...per la ricopertura

>> Marmellata di pesche, fragole, albicocche	>> Zucchero al velo 1 cucchiaino
---	-------------------------------------

Preparazione



Ponete su un piano da lavoro la farina, il burro tagliato a pezzetti, lo zucchero, i tuorli delle uova, la vanillina (1), e impastate gli ingredienti fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo (2-3).

Formate con l'impasto una palla, avvolgetela nella pellicola trasparente e riponetela nel frigorifero per almeno un'ora.



Trascorsa l'ora, prendete l'impasto lavoratelo ancora freddo, formate un lungo bastoncino (4) e tagliatelo a pezzetti (5), dai quali dovrete ricavare delle palline (circa 26-28) (6) leggermente più piccole di una noce, che disporrete su di una teglia (o leccarda)

le palline con il palmo della mano (circa 20-25) (6) leggermente più piccole di una noce, che disporrete su di una teglia (e ricordate) distanziate tra loro di almeno 3-4 cm;



con la parte finale di un mestolo di legno, formate al centro delle palline un incavo (senza oltrepassarle) (7) nel quale dopo la cottura dei biscotti, metterete la marmellata. Infornate i biscotti per 15 minuti a 200°, poi quando i bordi cominceranno a colorirsi leggermente, sfornateli e riempite l'incavo di ognuno di essi con della marmellata di pesche, albicocche o fragole, a piacere (8). Spolverizzate i biscotti di abbondante zucchero al velo vanigliato (9).

Consiglio

Quando toglierete l'impasto dei biscotti dal frigorifero, lavoratelo ancora freddo e infornate subito i biscotti ricavati, in modo che rimangano belli gonfi e non si appiattiscano durante la cottura.