

# Cornetti ripieni di confettura

Categoria: Dolci e Desserts - Biscotti



## Informazioni Generali

Preparazione: 40 min Cottura: 15 min Dosi per: 6 persone

Costo: Basso Difficoltà: Bassa

Nota Aggiuntiva: + 30 minuti di riposo della pasta

I cornetti ripieni di confettura sono golosi biscotti dal dolce cuore di marmellata e dalla simpatica forma di cornetto; sono ottimi per una colazione completa e nutriente e piaceranno molto a grandi e piccini.

I cornetti sono biscotti formati da una pasta morbida e croccante ma non troppo dolce e hanno un ripieno sempre diverso, composto da svariate **confetture**: ogni assaggio è una sorpresa!

Avete tanti vasetti di marmellata a casa e non sapete cosa farne? Utilizzateli per riempire questi fantastici biscotti .



### Ingredienti per la pasta

>> Burro 100 gr	>> Uova 3 tuorli
>> Cannella in polvere 1 cucchiaino raso	>> Yogurt 125 gr
>> Farina 380 gr	>> Zucchero 40 gr
>> Limoni la scorza grattugiata di 1	

### ...per il ripieno

>> Marmellata  
di diversi gusti q.b.

### ...per cospargere

>> Zucchero  
a velo vanigliato

## Preparazione



Mettete nel vaso del mixer la farina, il burro tagliato a pezzetti e lo zucchero. Mixate fino a ridurre gli ingredienti in piccole briciole, quindi aggiungete i tuorli d'uovo, lo yogurt, la scorza di limone e la cannella. Azionate di nuovo il mixer, poi estraete la pasta e impastatela a mano per qualche minuto, formate una palla che avvolgerete nella pellicola trasparente e lascerete riposare in frigo per mezz'ora.



Trascorsa la mezz'ora, estraete la pasta dal frigorifero e stendetela con il matterello fino a formare una sfoglia di circa 2 mm di spessore, quindi tagliatela in quadretti di 5 cm di lato.



Disponete un cucchiaino di marmellata al centro di ogni quadrato e ripiegate in modo da ottenere un triangolo. Sigillate i bordi pressandoli leggermente con le dita, quindi arrotolate i triangoli su se stessi. Piegate le punte leggermente in avanti per dargli una forma simile ad un croissant.



Disponete i biscotti sopra una placca foderata con carta forno e cuocete i biscotti per 15 minuti in forno già caldo a 180°C. Lasciate raffreddare i biscotti fuori dal forno e poi spolverizzateli con dello zucchero a velo, quindi serviteli.



## Consiglio

Questi cornetti saranno ancora più buoni se prima di essere consumati verranno lasciati riposare almeno per 24 ore; la pasta diverrà più croccante e allo stesso tempo morbida per via del suo ripieno.