

Bocconotti

INGREDIENTI:

1 kg. di farina,

350 gr. di zucchero,

250 gr. di burro,

5 uova,

2 bustine di lievito per dolci,

marmellata di uva,

mandorle pelate tostate e macinate finemente.

avete bisogno dei pirottini: gli stampini di carta per i dolcetti sceglieteli piuttosto piccoli.

Impastare farina, zucchero, burro, uova, lievito anche al mixer se volete fino ad ottenere un composto uguale a quello della crostata. in una ciotola mischiate la marmellata e le mandorle. Ora formate delle palline con la frolla schiacciatele e foderate i pirottini creando un incavo al centro dove metterete la marmellata con un altro dischetto ricoprite e schiudete per bene, proseguite fino a finire la frolla ora mettete le formine in una teglia e tutto in forno già caldo a 180° fino a quando non iniziano a colorire appena, sfornate e fate raffreddare se volete prima di servire spolverate di zucchero a velo.