

Biscotti con marmellata



Ingredienti

- 240 g farina
- 80 g fecola
- 80 g zucchero al velo
- 200 g burro a pezzetti
- sale
- marmellata di albicocche

Biscotti buonissimi! Ricetta trascritta dalla Prova del cuoco.

Si impastano farina, fecola, zucchero, burro e un pizzico di sale. Si fa riposare la pasta in frigo per 1 ora.

Si confeziona ogni biscotto nel seguente modo: si prendono 2 stampini a piacere con la stessa forma, ma con dimensioni diverse, uno più grande e uno più piccolo (per farvi un esempio una stella grande e una piccola).

Si stende la pasta. Si fanno due stelle grandi, da una delle due si ritaglia in mezzo una stella con lo stampino piccolo (si tiene la stella con il buco, la stellina piccolina la si riunisce alla pasta). Si prende la stella grande, si mette un po' di marmellata al centro e si chiude mettendo sopra la stella con il buco (è più facile da fare che da dire). Avanti così fino ad esaurimento della pasta. Cuocere in forno a 180° per 10 minuti circa.

Ricetta recuperata dal vecchio Ricettario.