



Ovis Molis

Ingredienti

5 tuorli sodi setacciati
200 g di farina
100 g di fecola
100 g di zucchero velo
Bacca di vaniglia
200 gr di burro morbido
1 vasetto di marmellata

Unire tutti gli ingredienti tranne il burro e mescolare. Unire il burro morbido e impastare. Fare un panetto e metterlo in frigorifero a rassodare per un'ora circa. Dividere la pasta in filoncini e formare delle palline. Con l'estremità di un cucchiaino di legno fare un incavo al centro.



Riempirlo con marmellata a piacere.



Infornare a 180 gradi per 20 minuti. Prima di toglierli dalla placca del forno lasciarli raffreddare.