Brioches alla marmellata

Pubblicato: 03-11-2013 da: Rita Caverzan

INGREDIENTI:

- 200 gr. farina 00
- 200 gr. burro o margarina
- 2 uova intere
- 150 gr. zucchero
- ½ bustina di lievito
- sale

Preparazione:

Amalgamare tutti gli ingredienti per la pasta, stenderla in una teglia da forno e cuocere a 180°, forno già caldo, per 10/15 minuti.

Dividere in due rettangoli la pasta cotta, farcirne una parte con la marmellata, coprirla con il secondo rettangolo di pasta e spolverizzarla con lo zucchero a velo.