Biscotti alla marmellata

Pubblicato: 06-02-2016 da: Rita Caverzan

Ingredienti:

- 300 gr. di farina 00
- 100 gr. di farina di mandorle
- 4 tuorli
- 200 gr. di zucchero
- 200 gr. di burro o margarina
- sale
- vanillina
- marmellata a piacere
- zucchero a velo

Preparazione:

In una ciotola amalgamare il burro con lo zucchero, aggiungere i tuorli d'uovo, unire la farina di mandorle e la farina settacciata con la vanillina e il sale.

Far riposare la pasta per 1 ora in frigo. Con il mattarello tirare la pasta a circa ½ cm., formare dei dischi di circa 7/8 cm. e allinearli in una pirofila da forno.

A metà dischi fare un foro in centro con un coppapasta più piccolo, infornare a 180° per circa 10 minuti o fino a quando non saranno dorati e far raffreddare.

Ai dischi interi mettere un cucchiaino di marmellata (farà anche da legante), coprire con i dischi forati e cospargere con zucchero a velo.