



Ingredienti:

- 130 gr. di farina 00
- 130 gr. di burro o margarina
- 30 gr. di zucchero
- qualche goccia di essenza di vaniglia
- marmellata
- zucchero a velo
- un pizzico di sale

Preparazione:

In una ciotola lavorare il burro con lo zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso, unire la vaniglia.

Incorporare in due riprese la farina setacciata con il sale. Lavorare l'impasto ancora per qualche minuto o finchè risulterà morbido.

Metterlo in una tasca da pasticciere con bocchetta scanalata e spremerlo in forma di rosetta, con un incavo al centro, in pirottini di carta posati su una placca da forno.

Infornare e cuocere per 12/15 minuti, o finchè i dolci sono dorati. Farli raffreddare.

Riempire l'incavo con un goccio di marmellata e spolverizzare con zucchero a velo.

Si possono conservare per vari giorni in un recipiente a chiusura ermetica.