



Ingredienti:

- 300 gr. di farina 00
- 2 cucchiaini di lievito
- 100 gr. di zucchero
- zucchero vanigliato
- 1 uovo
- 125 gr. di burro o margarina
- sale
- marmellata a piacere
- zucchero a velo

Preparazione:

In una ciottola amalgamare il burro con lo zucchero e lo zucchero vanigliato. Aggiungere l'uovo, la farina setacciata con il lievito e il sale.

Far riposare in frigo per ½ ora. Tirare la pasta a ½ cm., con un coppapasta di circa 8 cm. formare dei dischi e disporli in una pirofila a numero pari.

Con un coppapasta più piccolo privare del centro a metà dei dischi e infornare per 15/20 minuti a 180°, far raffreddare.

Nei dischi interi mettere un cucchiaino di marmellata, coprire con i dischi forati e cospargere di zucchero a velo.