



Ingredienti:

- 300 gr. farina 00
- 125 gr. burro o margarina
- 2 cucchiaini rasi di lievito
- 100 gr. zucchero
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- un pizzico di sale
- 1 uovo
- marmellata o nutella
- zucchero a velo

Preparazione:

In una ciotola montare a crema il burro con lo zucchero e lo zucchero vanigliato.

Aggiungere l'uovo, la farina setacciata con il lievito e il sale.

Stendere la pasta, con dei piccoli stampini formare dei dischi e punzecchiarli con una forchetta.

Foderare degli stampini da mignon imburrati e infarinati, mettere in alcuni della marmellata in altri della nutella.

Prendere delle piccole strisce di pasta e decorare le crostatine. Infornare a 180° per circa 20 minuti.

Spolverare con zucchero a velo.