



Ingredienti:

- 300 gr. di farina
- 100 gr. di zucchero
- 3 cucchiai di latte
- 150 gr. di burro o margarina
- ½ bustina di lievito
- 1 pizzico di sale
- marmellata
- zucchero a velo

Preparazione

Setacciare la farina con il sale e il lievito.

Sbattere il burro con lo zucchero, aggiungere il latte, la farina e impastare velocemente.

Stendere la pasta, con un copapasta a forma di margherita formare i biscotti e con un copapasta a forma di bocciolo fare il centro.

Metterli in una teglia da forno e cuocerli a 180° per circa 10/12 minuti o fino a quando saranno dorati.

Prendere la margherita e mettere nel centro un pò di marmellata, posare sopra il bocciolo e mettere nel centro ancora marmellata, ricoprirli con lo zucchero a velo.