



Ingredienti:

- 200 gr. di farina 00
- 2 uova
- 180 gr. di burro o margarina
- 120 gr. di zucchero
- 1 bustina i zucchero vanigliato
- ½ bustina di lievito
- 2 cucchiari rasi di cacao
- un pizzico di sale
- marmellata di albicocche
- zucchero a velo

Preparazione:

Montare il burro con lo zucchero, aggiungere un uovo alla volta e continuare a montare.

Setacciare la farina con il sale, il cacao e il lievito. Aggiungerla piano al burro montato.

Riempire a metà dei pirottini di carta da 6 cm., mettere al centro un cucchiaino di marmellata.

Infornare a 180° per circa 20/25 minuti. Cospargere di zucchero a velo.