

DOLCI E DESSERT

Biscotti all'amarena

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

PER LA PASTA FROLLA

Farina	600 g
Zucchero	200 g
Tuorli d'uovo	4
Uovo intero	1
Burro (o margarina)	200 g
Sale	1 pizzico

PER IL RIPIENO

Marmellata d'amarena	
Albumi d'uovo	3
Zucchero	100 g
Granella di mandorle	100 g

Preparazione

- 1 Dopo che la pasta avrà riposato come al solito, stendetela col mattarello allo spessore di circa 1/2 cm. in forma di rettangolo con il lato minore di una ventina di cm.
- 2 Lasciando circa 10 cm di pasta libera, mettete la marmellata di amarena sugli 8 cm che seguono.
- 3 Ripiegate quindi la parte vuota su quella piena, piegate con le dita sul bordo e decorate la superficie con la granella di mandorle, che avrete mescolato all'albume di 3 uova montate con lo zucchero.
- 4 Tagliate il rettangolo in biscotti della larghezza di due dita circa che poggerete sulla placca del forno leggermente unta. Infornate a fuoco medio per una ventina di minuti.