

DOLCI E DESSERT

Biscotti di Crema e amarena

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Farina	300 g
Burro (o sugna o margarina)	150 g
Zucchero	150 g
Tuorli d'uovo	3
Limone (scorza grattugiata)	1
Sale	1 pizzico
Fecola di patate	3 cucchiaini
Marmellata d'amarena	1 cucchiaio

Preparazione

- 1 Preparate innanzi tutto, anche il giorno prima, dovendola far riposare, una pasta frolla con i suddetti ingredienti.
- 2 Fate una crema pasticciera con tre rossi d'uova, tre cucchiaini colmi di zucchero e tre cucchiaini di fecola di patate. Stendete poi circa i 2/3 della pasta dello spessore di 1/2 cm.
- 3 Scarso e foderate gli stampi dei pasticcini, circa 8 con questa dose. Nel vuoto mettete prima un po' di crema e poi un cucchiaio di marmellata di amarena: stendete quindi il resto della pasta frolla e poggiandola sugli stampi che avrete messo l'uno accanto all'altro, chiudete i pasticcetti, pigiando intorno al bordo con i polpastrelli.
- 4 Infornate a temperatura moderatamente alta e sfornateli quando saranno biondi.