

# Biscottini al burro con marmellata

Categoria: Ricette di Natale - Dolci



## Informazioni Generali



Preparazione:  
10 min



Cottura:  
15 min



Costo:  
Medio



Difficoltà:  
Bassa

Nota Aggiuntiva: + 1 ora di riposo in frigorifero



I biscottini al burro con marmellata sono dei piccoli e friabili bocconcini tutta bontà, molto semplici e veloci da realizzare.

L'impasto dei biscottini al burro con marmellata, composto da burro, farina, zucchero, uova e vaniglia, viene trasformato in palline sulle quali viene creato un incavo che verrà, dopo la cottura, riempito di marmellata o di confettura a scelta.

### Ingredienti per i biscotti

Farina	Burro
180 gr	140 gr
Vanillina	Uova
1 bustina	2 (solo i tuorli)
Zucchero	
70 gr	

### Ingredienti per la ricopertura

Marmellata	Zucchero
di pesche, fragole, albicocche	al velo 1 cucchiaino

## Preparazione



Ponete su un piano da lavoro la farina, il burro tagliato a pezzetti, lo zucchero, i tuorli delle uova, la vanillina (1), e impastate gli ingredienti fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo (2-3).

Formate con l'impasto una palla, avvolgetela nella pellicola trasparente e riponetela nel frigorifero per almeno un'ora.



Trascorsa l'ora, prendete l'impasto e lavoratelo ancora freddo, formate un lungo bastoncino (4) e tagliatelo a pezzetti (5), dai quali dovrete ricavare delle palline (circa 26-28) (6) leggermente più piccole di una noce, che disporrete su di una teglia (o leccarda) distanziate tra loro di almeno 3-4 cm;



con la parte finale di un mestolo di legno, formate al centro delle palline un incavo (senza oltrepassarle) (7) nel quale dopo la cottura dei biscotti, metterete la marmellata. Infornate i biscotti per 15 minuti a 200°, poi quando i bordi cominceranno a colorirsi leggermente, sfornateli e riempite l'incavo di ognuno di essi con della marmellata di pesche, albicocche o fragole, a piacere (8). Spolverizzate i biscotti di abbondante zucchero al velo vanigliato (9).

### Consiglio

Quando toglierete l'impasto dei biscotti dal frigorifero, lavoratelo ancora freddo e infornate subito i biscotti ricavati, in modo che rimangano belli gonfi e non si appiattiscano durante la cottura.