

Biscotti di frolla con la marmellata



Se avete della pasta frolla già pronta in frigorifero e un'amica passa a prendere un caffè, in 10 minuti potreste preparare dei buonissimi e semplicissimi biscotti di frolla con la marmellata! Sono veloci da fare e non vi farete trovare a mani vuote!

Ingredienti

2 confezioni di pasta frolla pronta
marmellata di pesche

Srotolate uno dei due impasti di pasta frolla e, con uno stampo per biscotti, iniziate a ricavare dei fiori. Disponete metà dei fiori ottenuti sulla teglia del forno rivestita con carta da forno.

Nell'altra metà di fiori ricavate la parte centrale con un altro stampo, sempre a forma di fiore ma di dimensioni più piccole. Disponete anche questi sulla teglia e infornate in forno preriscaldato a 180°C per soli 5 minuti.

Nel frattempo ripetete lo stesso procedimento con il secondo impasto di pasta frolla cambiando forma degli stampi per biscotti: noi abbiamo usato degli stampi a forma di stella, ma potete sbizzarrirvi come preferite.



Mano a mano che i biscotti saranno appena dorati, toglieteli dal forno e lasciateli raffreddare (basteranno 5-10 minuti). Sopra i biscotti "pieni" mettete circa un cucchiaino di marmellata di pesche e ricoprite con i biscotti "vuoti", cioè quelli provati della parte centrale. Esercitate una leggera pressione, in modo da sigillare bene.



Ripetete anche con i biscotti di altra forma. Se volete potete cambiare il tipo di marmellata o utilizzare anche le parti centrali ricavate con gli stampi più piccoli.

In pochi minuti avrete dei biscotti friabili e gustosi da offrire agli ospiti insieme ad un tè o un caffè.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Dolci](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)