

Mezzelune ripiene di marmellata



Con FraSincucina non è colazione senza un dolcino fatto in casa.

Oggi vi proponiamo delle mezzelune fatte con una base di pastafrolla montata e ripieno di marmellata ai mirtilli.

Ingredienti

1 uovo

70g di burro

80 g di zucchero di canna

220 g di farina (120 g integrale, 50 g 00)

1 cucchiaino di lievito

marmellata di mirtilli/marmellata di albicocche

Montare le uova con lo zucchero e non appena il composto risulta spumoso, aggiungere il burro ammorbidito a temperatura ambiente. Quando gli ingredienti sono ben amalgamati, aggiungere la farina e il lievito. Lavorare velocemente e lasciar riposare in frigo la pasta ricoperta dalla pellicola trasparente per almeno 30 minuti.

Stendere la pasta con un mattarello e con l'aiuto di un coppapasta ritagliare dei dischi.



Adagiare i dischi sulla placca del forno precedentemente coperta con un foglio di carta forno. Mettere su ogni disco un cucchiaino di marmellata e ripiegare delicatamente facendo attenzione a non romperlo. Con le dita premere i bordi fino a sigillarli.

Oltre alla mezzelune si possono realizzare anche biscotti tondi, sovrapponendo due dischi e in base al vostro gusto potete utilizzare altre marmellate.

Cuocere in forno ventilato a 175° per circa 20 minuti.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Dolci](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)