



CUCINA CON NOI!

Mezzelune ripiene di Marmellata Bio di Arance

INGREDIENTI

500 g di farina 0

250 g di burro (ammorbidito a temperatura ambiente)

200 g di zucchero

3 uova

1/2 bustina di lievito per dolci

la buccia grattugiata di mezzo limone

1 vasetto di Marmellata Bio di Arance





60



12



Avanzata

Preparazione

- 1** Versare tutti gli ingredienti, ad eccezione della marmellata, in un contenitore e lavorarli bene fino ad ottenere un impasto omogeneo. Avvolgere l'impasto in pellicola per alimenti e lasciare riposare in frigorifero per almeno un'ora.
- 2** Stendere la pasta frolla sottile (2-3 mm) e fare dei cerchi con un coppapasta. Mettere al centro del cerchio un cucchiaino di Marmellata Bio di Arance e richiudere a mezzaluna, sigillando i bordi.
- 3** Disporre le mezzelune in una teglia foderata con carta da forno e cuocere in forno già caldo a 180°C per 13-15 minuti.
- 4** Servire con fettine di arancio tagliate finissime e una leggera spolverata di zucchero a velo.

