



CUCINA CON NOI!

# Biscotti di San Valentino con Confettura extra di Fragole

## INGREDIENTI

250 g di farina

---

una busta di vanillina

---

1 uovo intero

---

150 g di burro

---

100 g di zucchero

---

la scorza di mezzo limone grattugiata

---

1 vasetto di Confettura Extra Virtù di Frutta Orogel

---





60



Facile

#### Preparazione

- 1** Lasciar ammorbidire il burro per circa un'ora, lasciandolo fuori dal frigo, e mentre questo ammorbidisce, è necessario porre la farina su un piano di lavoro, aggiungere tutti gli ingredienti ed inserire il burro morbido in mezzo: gli ingredienti dovranno esser lavorati assieme fino all'ottenimento di un composto gommoso ed omogeneo, che dovrà esser lasciato riposare in frigo circa trenta minuti.
- 2** Passato questo lasso di tempo, bisognerà stendere l'impasto, e utilizzando gli stampini di varie forme, creare i vari biscotti, semplicemente premendo lo stampino sulla sfoglia e ponendo la formina ottenuta in una teglia da forno.
- 3** Sopra ogni formina si potrà mettere un po' di Confettura Extra alla Fragola, e coprire ogni biscotto con un'altra formina identica, come se si stesse formando una sorta di sandwich.
- 4** I biscotti dovranno esser poi messi in forno per venti minuti ad una temperatura di 180°C, e prima di esser serviti dovranno esser cosparsi di zucchero a velo.

