



CUCINA CON NOI!

# Girandole di pasta frolla con confettura

## INGREDIENTI

100 g di burro

---

100 g di zucchero bianco

---

un uovo

---

200 g di farina

---

scorza di limone non trattato

---

un pizzico di sale

---

Virtù di Frutta Orogel a scelta

---

zucchero a velo

---



Oltre 60



Facile

#### Preparazione

- 1** Sciogliere il burro al microonde e versarlo in un recipiente. Iniziare a lavorarlo con lo zucchero; aggiungere l'uovo intero e mescolare energicamente.
- 2** Versare nel recipiente la farina, la scorza di limone e il pizzico di sale. Lavorare l'impasto fino ad ottenere una palla liscia ed omogenea. Avvolgere la palla nella pellicola trasparente e lasciare riposare in frigorifero per circa 20 minuti.
- 3** Togliere l'impasto dal frigorifero e stendere l'impasto su carta da forno, usando il matterello. Tagliare dei quadrati di frolla di varia misura e tagliarli dalle punte verso il centro, senza arrivare alla fine. Posizionare al centro un cucchiaino della confettura preferita. Chiudere le punte per formare delle girandole.
- 4** Cuocere in forno preriscaldato a 180 °C per 15 minuti. Una volta dorati, togliere i biscotti dal forno, lasciarli raffreddare e cospargere di zucchero a velo!
- 5** Un consiglio in più! Durante la cottura la marmellata potrebbe uscire dalle girandoline. Fare quindi attenzione a non metterne troppa e a chiudere bene le punte del quadrato. In questo modo i biscotti saranno perfetti!

