



CUCINA CON NOI!

Lollipop alla frutta

INGREDIENTI

150 g di ricotta

100 g di zucchero bianco

200 g di farina

un uovo

scorza di limone non trattato

un pizzico di sale

Virtù di Frutta Orogel a piacere



Preparazione

- 1 In una ciotola lavorare lo zucchero con l'uovo, per ottenere un composto chiaro e spumoso. Aggiungere poi la farina setacciata con la scorza di limone e un pizzico di sale.
- 2 Aggiungere la ricotta, dopo aver fatto scolare con cura il siero.
- 3 Formare una pallina, avvolgerla nella pellicola trasparente e lasciarla riposare in frigorifero per circa 20 minuti.
- 4 Stendere l'impasto con un matterello su carta da forno. Tagliare l'impasto con degli stampini della forma preferita! Con uno stampino tagliare la forma del biscotto e con uno più piccolo incidere l'interno del biscotto stesso! Farcire la base con un cucchiaino della vostra Virtù di Frutta preferita.
- 5 Inserire un bastoncino di legno nella base del biscotto e coprire con l'altra parte del biscotto, quella con l'incisione a forma di stellina. Aiutatevi con uno stuzzicadenti a distribuire la marmellata in modo uniforme!
- 6 Cuocere 15 minuti in forno preriscaldato a 180 °C. Una volta dorati,