

## BARCLETTE CON MARMELLATA DI ALBICOCCHHE

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta brisé:

- 150 g di farina bianca
- 1 cucchiaio di zucchero
- 80 g di zucchero
- sale

Per il ripieno:

- 150 g di marmellata di albicocche

Setacciate la farina e disponetela sulla spianatoia a fontana, sistemate nel centro il burro precedentemente ammorbidito, lo zucchero e il sale; impastate il tutto unendo poco alla volta qualche cucchiaio di acqua appena tiepida.

Lavorate l'impasto con la punta delle dita, piuttosto rapidamente per evitare che diventi elastico.

Formate una palla, avvolgetela in un tovagliolo e lasciatela riposare in frigorifero per 2-3 ore.

Stendete la pasta sino a ottenere una sfoglia di mezzo centimetro.

Ungete gli stampi di burro e foderateli con la pasta facendo aderire bene la sfoglia al fondo e alle pareti.

Punzecchiate con una forchetta il fondo della pasta, adagiatevi un ritaglio di carta oleata o d'alluminio, in modo da coprire tutta la superficie di fondo, e sistemate nell'incavo della barchetta un po' di fagioli secchi: questi, premuti leggermente, manterranno la forma delle barchette durante la cottura.

Cuocete in forno (a circa 230° C) sino a che le barchette avranno raggiunto un bel colore dorato; lasciatele raffreddare prima di togliere carta e legumi e sformatele.

Diluite leggermente la marmellata scaldandola a bagnomaria, con qualche cucchiaio d'acqua e mescolando continuamente con un cucchiaio di legno; farcite poi le barchette.