

BISCOTTI ALL'AMARENA 1

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta frolla:

- 600 g di farina
- 200 g di zucchero
- 4 tuorli d'uovo
- 1 uovo intero
- 200 g di burro (o margarina)
- 1 pizzico sale

Per il ripieno:

- marmellata d'amarena
- 3 albumi d'uovo
- 100 g di zucchero
- 100 g di granella di mandorle

Dopo che la pasta avrà riposato come al solito, stendetela col mattarello allo spessore di circa 1/2 cm. in forma di rettangolo con il lato minore di una ventina di cm.

Lasciando circa 10 cm di pasta libera, mettete la marmellata di amarena sugli 8 cm che seguono.

Ripiegate quindi la parte vuota su quella piena, piegate con le dita sul bordo e decorate la superficie con la granella di mandorle, che avrete mescolato all'albume di 3 uova montate con lo zucchero.

Tagliate il rettangolo in biscotti della larghezza di due dita circa che poggerete sulla placca del forno leggermente unta. Infornate a fuoco medio per una ventina di minuti.