

BISCOTTI ALL'AMARENA 3

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di farina
- 250 g di burro
- 200 g di zucchero
- 5 tuorli d'uovo
- 1 limone
- 250 g di marmellata d'amarene
- 350 g di pan di spagna

Preparate la pasta frolla con la farina, il burro, lo zucchero, 4 tuorli d'uovo e la buccia del limone.

Fatela riposare mezz'ora in frigorifero e poi stendetela sulla spianatoia.

Portatela ad uno spessore di mezzo centimetro e tagliatela a rettangolo.

Avrete intanto preparato il ripieno con il pan di spagna sminuzzato e mescolato alla marmellata di amarene; mettetelo al centro del rettangolo e ripiegate la pasta su se stessa facendo in modo che la legatura capiti sotto il lato di cottura.

Spennellate col tuorlo d'uovo rimasto la superficie del rettangolo, tagliatelo formando dei biscotti, sistemateli su una placca unta e metteteli in forno a temperatura media per circa mezz'ora.