

BISCOTTI DI CREMA E AMARENA

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di farina
- 150 g di burro (o sugna o margarina)
- 150 g di zucchero
- 3 tuorli d'uovo
- 1 limone (scorza grattugiata)
- 1 pizzico di sale
- 3 cucchiaini di fecola di patate
- 1 cucchiaino di marmellata d'amarena

Preparate innanzi tutto, anche il giorno prima, dovendola far riposare, una pasta frolla con i suddetti ingredienti.

Fate una crema pasticciera con tre rossi d'uova, tre cucchiaini colmi di zucchero e tre cucchiaini di fecola di patate.

Stendete poi circa i 2/3 della pasta dello spessore di 1/2 cm.

scarso e foderate gli stampi dei pasticcini, circa 8 con questa dose.

Nel vuoto mettete prima un po' di crema e poi un cucchiaino di marmellata di amarena: stendete quindi il resto della pasta frolla e poggiandola sugli stampi che avrete messo l'uno accanto all'altro, chiudete i pasticcetti, pigiando intorno al bordo con i polpastrelli.

Infornate a temperatura moderatamente alta e sfornateli quando saranno biondi.