

Biscotti di pasta frolla all'albicocca

I **biscotti all'albicocca** sono classici biscottoni di pasta frolla, farciti e accoppiati grazie ad uno strato di marmellata di albicocca. Possono naturalmente essere preparati con qualsiasi tipo di marmellata a piacere, oppure con il cioccolato o la **Nutella**.

I **biscotti all'albicocca** sono molto golosi si conservano per una decina di giorni circa, ben chiusi in un vaso o in una scatola di latta. Sono adatti a colazione o a merenda, anche per i più piccolini.

INFORMAZIONI

- **10** persone
- **220Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- ricetta **vegetariana**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 500 g di Pasta frolla per biscotti
- 200 g di marmellata o gelatina di albicocche
- Zucchero a velo

PREPARAZIONE

- Preparare la pasta frolla secondo la ricetta di base.
- Trascorso il tempo di riposo della pasta stenderla con un matterello su un tagliere fra due fogli di carta da forno. Aiutarsi con un pochino di farina se tende ad appiccicare. Lo spessore deve essere di mezzo centimetro circa. Se dovesse spezzarsi mentre la si stende, ricompattarla con la punta delle dita.
- Togliere uno dei fogli di carta da forno e tagliare i biscotti di forma rotonda. Con un tagliabiscotti rotondo molto più piccolo praticare un foro al centro di metà dei biscotti. Rimpastare gli scarti per ottenere altre coppie di biscotti (devono sempre essere uno intero e uno forato, per poterli poi accoppiare in seguito).
- Disporre i vari biscotti su una teglia coperta con carta da forno e infornare nel forno preriscaldato a 180° C per 15 minuti circa.
- Quando sono cotti sfornarli e farli raffreddare.
- Spalmare sui biscotti senza il foro la marmellata, quindi coprire con un biscotto forato facendolo ben aderire.
- Una volta preparati tutti i biscotti spolverizzarli con lo zucchero a velo.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



VARIANTE VEGAN

Utilizzare la pasta frolla vegan.