



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Bocconotti



4 Persone

dolci Categoria

media Difficoltà

2 ore Tempo

Attrezzatura : **stampini per dolci**

Ingredienti

- 600 gr di farina
- 200 gr di zucchero a velo
- 100 gr di burro
- 4 tuoli d'uovo
- 1/2 cucchiaino di lievito
- marmellata di ciliege
- limone

Preparazione Bocconotti

Passo 1.

Fate una fontana con la farina.

Passo 2.

Mettetevi al centro i tuorli e lo zucchero a velo, quindi il burro a pezzetti, la buccia di limone grattugiata ed un pizzico di lievito.

Passo 3.

Impastate fino ad ottenere un composto ben amalgamato.

Passo 4.

Lasciate riposare per circa 30 minuti.

Passo 5.

Stendete l'impasto e mettetelo in degli stampini di forma rotonda.

Passo 6.

Mettete quindi la marmellata nelle formine e ricopritele con un'altra foglia di impasto.

Passo 7.

Infornate per una ventina di minuti.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)