



Biscotti con la marmellata

Prepara la frolla con tutti gli ingredienti e fai riposare in frigo 1 ora. Stendi la pasta con il mattarello e forma i biscotti con degli stampi a tuo piacere. Forma nella parte sopra del biscotto un incavo dove si vedrà la marmellata messa sul biscotto sotto.

Unisci i biscotti e cuoci in forno caldo 180 gr. per 20 minuti. Spolvera con zucchero a velo.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
