



Biscotti pizzicati



[Stampa ricetta](#)

Biscotti pizzicati

Dolci semplici e veloci: i biscotti pizzicati!

Preparazione 30 min

Cottura 20 min

Lasciar riposare 30 min
Tempo totale 1 h 20 min

Portata: Dolci

Cucina: Italiana

Keyword: base per dolci, biscotti, pasticceria

Difficoltà: facile

Costo: basso

Porzioni: 20 biscotti

Chef: Patrizia Ugolini (Ugo Picia)

Ingredienti

Per la pasta frolla

- 300 g farina 00
- 100 g amido mais
- 200 g zucchero bianco
- 125 g burro temperatura ambiente
- 1 cucchiaino lievito per dolci
- 3 uova intere
- 1 tuorlo

Per guarnire

- q.b. marmellata gusto a piacere
- q.b. zucchero a velo

Istruzioni

1. Amalgamare tutti gli ingredienti fino a formare un panetto morbido e uniforme
2. Lasciare riposare in frigo mezz'ora coperto con pellicola trasparente
3. Trascorso il tempo di posa, con il mattarello tirare la pasta di 1 o 2 mm. e ritagliare dei cerchi di diametro 8-10 cm
4. Farcire ogni dischetto con un po' di marmellata al centro e unire le due estremità, pizzicandole con le dita



5. Disporre i biscotti pizzicati su una placca rivestita di carta forno e cuocere in forno caldo 180° (statico) per circa 15-20 minuti
6. Lasciar raffreddare e spolverare con zucchero a velo

Buon appetito...

[Read More](#)
