

Crostatine alla marmellata - Dolcetti e crêpes



Difficoltà



Costo



Tempo di preparazione
35 min



Tempo di cottura
20 min



Calorie a porzione
360 kcal



Tempi aggiuntivi
1 ora di riposo

Ingredienti

**DOSI PER
4 porzioni**

800 g di Farina 0

300 g di Burro

4 Uova

300 g di Zucchero semolato

4 Limoni bio

Sale

Per la farcia

800 g di Confettura di fragole

Per completare

Zucchero a velo

Preparazione



- Preparate la frolla. Setacciate la farina in una ciotola, poi formate un incavo al centro e versate lo zucchero, un pizzico di sale, poi unite il burro freddo e tagliato a pezzettini.
- Iniziate a mescolare con la punta delle dita zucchero e burro, poi aggiungete l'uovo appena sbattuto e un po' di scorza di limone grattugiata.
- Continuate a mescolare incorporando la farina poco alla volta: otterrete delle grosse briciole umide che dovrete compattare, senza lavorare eccessivamente l'impasto.
- Formate una palla, schiacciatela, avvolgetela con la pellicola alimentare e fatela riposare in frigo per almeno un'ora.
- Distribuite un po' di farina sulla frolla e tiratela allo spessore di 3-4 mm circa con il matterello.
- Usando un coppapasta (col bordo liscio o ondulato) del diametro di 5 cm, ritagliatevi dei dischi e appoggiateli sulla placca del forno ricoperta con l'apposita carta. Impastate velocemente i ritagli e metteteli in frigo per qualche minuto.
- Mescolate bene la [confettura di fragole](#) per renderla cremosa (se fosse troppo densa scaldatela appena) e distribuitene un cucchiaino su ogni dischetto.
- Con l'impasto avanzato formate dei cilindretti del diametro di 7-8 mm e tagliateli appena più lunghi del diametro dei dischi; realizzatene 3 per ogni disco.
- Appoggiate uno sulla farcitura di un disco, gli altri due li metterete sopra a 90° dal primo e un po' distanti tra loro, così da formare una sorta di piccola griglia. Fate così per tutti gli altri dischi di frolla. Pigiare leggermente tutte le estremità dei cilindretti per fermarli alla base.
- Trasferite le crostatine in forno statico già caldo a 170°C per circa 20-25 minuti. Sfornatele, aspettate che si siano raffreddate e servitele, dopo averle decorate con zucchero a velo setacciato.

I consigli di Carla

- Potete spennellare le strisce con latte oppure con un tuorlo sbattuto insieme a poco latte, così in cottura diventeranno dorate e croccanti.
- Se notate che la confettura secca troppo, coprite i biscotti con carta di alluminio.