



BISCOTTI CUOR DI MELA

Difficolt: Media



Buongiorno,

oggi facciamo colazione con i cuor di mela, dei biscotti dal sapore delicato, caratterizzati da due dischi di frolla e un goloso ripieno di marmellata di mele. Ideali per la colazione o la merenda. Vi lascio la ricetta per una ventina di biscotti anche se io in questo caso ne ho fatti molti di pi :D

Dosi: dosi per circa 20 biscotti

1- PER LA FROLLA

- burro 125gr.
- farina 250gr.
- uova 1
- zucchero 100gr.
- lievito 1 cucchiaino
- vaniglia i semi di mezza bacca

2 - PER IL RIPIENO

- cannella in polvere 1 cucchiaino
- marmellata di albicocche 2 cucchiaini
- mele annurche 2
- zucchero di canna 20 gr.

Preparare la frolla:
disponiamo la farina con il lievito a fontana



al centro mettiamo il burro a pezzetti, i semi della bacca di vaniglia, lo zucchero



e poi l'uovo



amalgamiamo fino a quando risulti un composto liscio ed omogeneo, copriamolo con della pellicola e facciamolo riposare in frigo



nel frattempo prepariamo la marmellata di mele:
tagliamo le mele a pezzetti, trasferiamole in una pentola capiente con lo zucchero di canna, la marmellata e la cannella e due cucchiaini di acqua



lasciamo cuocere circa 15 minuti fino a quando i liquidi si saranno addensati. Lasciarla raffreddare.



Riprendere la frolla, dividerla in due met e stenderle dello spessore di circa mezzo centimetro, con l'aiuto di un cucchiaino mettere sulla sfoglia stesa dei mucchietti di mele leggermente distanziati tra loro



coprire con la seconda met di frolla stesa



con un coppapasta tondo ricavare i biscotti.

Un altro metodo forse pi semplice (almeno per me) quello di ricavare subito dei cerchietti frolla sulla prima met di pasta stesa, disporvi sopra il composto di mele e richiuderli con altrettanti dischetti, premendo leggermente i bordi

Disporre i biscotti su una teglia da forno e praticare due incisioni sul disco superiore, infornarli a 180 per circa 15 minuti



Buon appetito

e alla prossima ricetta ;)

Copyright <http://www.cosacuciniamo.it> 2013 - All Rights Reserved.
Ricette eseguite e fotografate da Emanuela Anselmi