



### Ingredienti per la frolla

- 250 gr di farina
- 125 gr di zucchero
- 125 gr di burro
- 2 uova
- la scorza grattugiata di un limone
- una manciata di farina di mandorle



### Per il ripieno

- marmellate varie (io ho usato [questa](#))

### *in alternativa*

- frutta a piacere (mele, pere, fichi) ridotta in purea, cotta in un pentolino con un cucchiaino di zucchero e qualche goccia di succo di limone

### Procedimento

Impastare velocemente tutti gli ingredienti per la frolla e lasciar riposare in frigo per una ventina di minuti.

Passato questo lasso di tempo, spianare la pasta, tagliarla a quadrati, e mettere al centro un cucchiaino di marmellata o di composta di frutta. Ripiegare e sigillare bene. Disporre i biscotti così formati sulla placca del forno ricoperta di carta forno. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 15 - 20 minuti.



<http://www.mypaneburroemarmellata.com>  
e-mail me to: ago@mypaneburroemarmellata.com