



Crostatine con marmellata di albicocca

Portata: Dolci

Tempo di preparazione: Da 30 a 60 Minuti

Difficolta': Media

Ingredienti per 12 persone:

- 100 margarina*
- 100 zucchero
- 1 uovo
- semi di 1/2 bacca di vaniglia
- mezzo cucchiaino di lievito per dolci*
- 220 farina*
- 200 marmellata di albicocca*
- 10 burro
- un pizzico di sale

Preparazione:

Mescolate in una ciotola la margarina e lo zucchero, fino a ottenere una crema. Incidete a metà la bacca di vaniglia e unite i semi. Aggiungete 200 g di farina setacciata con il lievito e il sale.

Impastate a mano, formate una palla e, dopo averla avvolta con la pellicola trasparente, lasciatela riposare per 30 minuti nel frigorifero. Accendete il forno statico a 170 °C.

Riprendete la frolla, trascorso il tempo, e aiutandovi con poca farina, stendetela sul piano di lavoro fino a uno spessore di 2-3 millimetri.

Per realizzare 12 crostatine con marmellata di albicocca, tagliate con le formine per crostatine 12 dischi leggermente più grandi dello stampo, e disponeteli nelle tegliette già unte con il burro e passate con la farina rimasta.

Versate un paio di cucchiaini di marmellata di albicocca e coprite con la frolla rimasta le crostatine con marmellata di albicocca, da cui avrete ritagliato varie forme (stelline, cuori, fiori). Fate cuocere in forno per 20 minuti.

***Quando trovate un asterisco accanto a uno degli ingredienti di una ricetta, dovete verificare la presenza sulla confezione della scritta senza glutine, oppure fare riferimento alla Spiga Barrata o al Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia (celiachia.it) o scaricare la App AIC Mobile per Android, iPhone e Windows).**

**** Per gli ingredienti indicati con due asterischi, il suggerimento ? di scegliere i prodotti erogabili ai celiaci da parte del SSN: il riferimento ? il Registro degli Alimenti dietetici senza glutine del Ministero della Salute (salute.gov.it).**