



Fiorellini di pasta frolla  
con marmellata e lemon  
curd



## Ingredienti

- 2 confezioni di Pasta Frolla Sottile
- 10 cucchiaini di Marmellata di lamponi
- 100 ml di Succo di limone
- Limone grattugiato buccia
- 150 g di Zucchero
- 4 Uova
- 100 g di Burro
- 1 cucchiaio di Amido di mais

## Preparazione

1. Prima di tutto preparate il lemon curd: lavate i limoni, grattugiate la buccia ed estraetene il succo. Diluite la fecola nel succo. In una ciotola resistente al calore, mescolare il succo, la buccia, lo zucchero, le uova e il burro tagliato a pezzetti, poi fate cuocere il tutto a bagnomaria, mescolando di continuo per una decina di minuti, fino a quando la crema si sarà addensata. Versare il lemon curd caldo in uno o due barattoli di vetro, chiudere, lasciar raffreddare e conservare in frigorifero. Prendete uno stampo per mini muffin e uno stampo per biscotti a fiore. Srotolate la pasta, incidetela con lo stampo e sistemate i fiorellini nella teglia imburrata, anche fuori dagli stampi stessi per evitare che si attacchino i petali. Fate cuocere i fiorellini per 12 minuti a 165°, riempite di curd al limone o marmellata.

Informazioni nutrizionali

🕒 30

👤 4 4 persone