



Tortelli di marmellata

Ingredienti

- 1 bustina di Vanillina
- 1 bustina di Lievito
- 550 g di Farina
- 500 g di Marmellata
- 3 Uova
- 200 g di Zucchero semolato
- 150 g di Burro
- Zucchero al velo q.b.
- Scorza di limone q.b.
- Vino bianco q.b.

Preparazione

1. Su una spianatoia disponete la farina a fontana, spolverizzate con lo zucchero semolato, la vanillina, il lievito e la scorza grattugiata del limone: sgusciate al centro le uova, unite il burro morbido a pezzetti e 3 cucchiiai di vino. Mescolate bene gli ingredienti e impastateli finché otterrete un panetto omogeneo: se risultasse troppo sodo ammorbiditelo con altro vino. Con il matterello stendete la pasta allo spessore di mezzo cm e su una striscia diponete la marmellata a mucchietti, distanziati di circa 5 cm. Coprite con la pasta rimasta libera e con le dita premete tutt'intorno ai bordi per evitare che il ripieno fuoriesca. Con un tagliapasta dentellato ritagliate i tortelli che avranno così la forma di mezzaluna. Imburrate la placca del forno, cospargetela di farina e disponetevi sopra i tortelli ben distanziati. Cuocete in forno già caldo a 180° per circa 20 minuti. Sfornate, lasciate raffreddare, cospargete di zucchero al velo e servite.

Informazioni nutrizionali

carboidrati
Energia
grassi
Fibra
Proteine
Grassi saturi
Sodio
zuccheri

🕒 35

⊕ 4 4 persone