

Ingredienti

- 1 Confezione Frolla Granspessore Buitoni
- Marmellata di Albicocche q.b.
- 1 q.b. Zucchero a velo

Preparazione

- 1. Preriscalda il forno a 165°C ventilato.
- 2. Srotolare la pasta e tagliarla con un tagliabiscotti rotondo, quindi tagliare il centro di metà dei biscotti.
- 3. Cuoci tutti i biscotti (con e senza fori) per circa 15 minuti.
- 4. Rimuovi dal forno e lascia raffreddare completamente.
- 5. Spolvera i biscotti con i fori con zucchero a velo.
- 6. Spalma i biscotti interi con marmellata di albicocche.
- 7. Unisci i due tipi di biscotti e servi

Informazioni nutrizionali

zuccheri

<u>(L)</u>

28

carboidrati 19.41 g
Energia 152.33 kcal
grassi 8.12 g
Fibra 0.71 g
Proteine 1.9 g
Grassi saturi 2.91 g
Sodio 13.3 mg

6.76 g

(+) 8