



Fiorellini di pasta frolla con marmellata e lemon curd

Dolci

🕒 30m

👤 4



Ingredienti

- 2 Confezioni 2 confezioni di Pasta Frolla Sottile
- 10 Cucchiaini 10 cucchiaini di Marmellata di lamponi
- 100 mL 100 ml di Succo di limone
- 2 q.b. Limone grattugiato buccia
- 150 g 150 g di Zucchero
- 4 in 4 Uova
- 100 g 100 g di Burro
- 1 Cucchiaino da Tavola 1 cucchiaino di Amido di mais

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 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 imburata, anche fuori dagli stampi stessi per evitare che si attacchino i petali. Fate cuocere i fiorellini per 10 minuti a 160°, riempite di curd al limone o marmellata.