Dolcetti di pastafrolla

Autore : Carolina Barra

Data : 26 Novembre 2018

Ingredienti per la pastafrolla

500 grammi di farina
200 grammi di zucchero
200 grammi di burro
3 uova

Ripieno

Nutella o marmellata a piacere.

Preparazione

Questi dolcini sono molto adatti ai bambini, sono molto morbidi e possono essere anche modellati in modo divertente, ma sono ottimi anche accompagnati al the o come *dessert* a fine di un pasto leggero.

Innanzitutto prepariamo la pastafrolla. Con la farina facciamo una fonte e al centro mettiamo il burro che deve però essere a temperatura ambiente e amalgamiamo. Gradualmente incorporiamo gli altri ingredienti, prima lo zucchero e poi per ultime le uova.

Lasciamo quindi riposare in frigo per un paio d'ore, prima di proseguire.

A questo punto possiamo anche unire del cacao amaro, o dividere in due l'impasto e preparare una parte bianca e l'altra al cioccolato e poi stenderlo, senza renderlo troppo sottile, anzi, può essere alto anche uno o due centimetri, da cui ricavare dei tondini.
Lo possiamo fare tranquillamente usando dei bicchierini da caffè, l'alternativa è usare degli stampini, di quelli che si acquistano tranquillamente in ogni supermercato; costano poco e possiamo dare delle forme diverse, cosa che conferisce un aspetto molto allegro ai nostri biscottini. Ma ci possiamo divertire anche senza di questi, con un semplice stuzzicadenti possiamo disegnare gli occhi, il naso, la bocca, anche

asportando un poco di pasta.

Poi mettiamo tutto su una teglia ricoperta con carta da forno e facciamo cuocere per 15 minuti a 180 gradi.

Dopodiché li lasciamo raffreddare, fino a diventare tiepidi, e li guarniamo con un cucchiaino di nutella, soprattutto se abbiamo aggiunto il cacao amaro, o marmellata.

Una bella spolverata di zucchero a velo e siamo pronti a gustarli.

Buon appetito!