

Bucchinotti Sandunatisi (Bocconotti Calabresi)



Ingredienti :

500 gr di farina 200 gr di zucchero 150 gr di strutto 3 uova 1 bustina di lievito 1 bustina di vanillina marmellata di bergamotto qb confettura di fichi al rum qb zucchero a velo per decorare.

Preparazione :

Fare una sfoglia di 1\2 cent mettere nelle varie formine non troppo grosse e mettere un quasi due cucchiaini di marmellata a piacere, poi ricoprire con l'altro strato di pasta frolla

schiacciare bene nei lati ed eliminare dalle formine la pasta in eccesso poi infornare a 180 per 20 min. non di piu tirare fuori le formine q sono un po fredde e spolverizzare con zucchero

