

Biscotti occhi di bue



Gli occhi di bue sono dei pasticcini di pasta frolla ripieni con marmellata o cioccolato. Noi ve li proponiamo con la confettura di fragole light, ma potete personalizzarli come preferite.



PORZIONI
6



PREPARAZIONE
50 MINUTI



DIFFICOLTÀ
FACILE



COTTURA
55 MINUTI

**CALORIE RISPARMIATE CON DIETE.TIC AL POSTO DELLO ZUCCHERO =
TOTALE 292 KCAL / 49 KCAL PER PORZIONE**

INGREDIENTI

200 g di farina 00
1 tuorlo
1 uovo
22 gocce di Diete.Tic o 11 maxigocce (confezione spray)
90 g di burro freddo
1 limone non trattato
0,5 g di sale
1 barattolo di marmellata di fragole light

STEPS



1.

Preparate la pasta frolla come descritto nella sezione **Ricette di base**. Trascorso il tempo di riposo, estraete la frolla dal frigorifero e stendetela su di una spianatoia infarinata, utilizzando il mattarello, portandola ad uno spessore di circa 4 mm.



2.

Servendovi di uno stampino rotondo del diametro di circa 6 cm ricavate dalla pasta tanti dischetti. Lasciate intera una metà di essi, mentre nell'altra metà praticerete 1 foro centrale con un taglia biscotti dal diametro di 1,5 cm.



3.

Disponete le sagome su di una teglia rivestita di carta forno e cuocete a 180°C per circa 12-15 minuti o comunque fino a leggera doratura. Sforateli e, mentre sono ancora caldi, distribuite un po' di marmellata nel centro dei biscotti non bucati.



4.

Appoggiatevi sopra le corone e premete molto delicatamente in modo da farle saldare. Procedete in questo modo fino ad esaurimento delle sagome preparate.