



Pie Pops con confettura

Ingredienti

200g burro
200g zucchero
500g farina
2 uova
1 bustina di
lievito per dolci
1 vasetto di
confettura.



Stampi per biscotti
(scegliere una stessa forma
ma di diverse misure).

Bastoncini di legno



Preparazione: 15 minuti

Riposo: 30 minuti

Cottura: 20 minuti



Difficoltà: bassa

Procedimento

Unire in una ciotola burro a temperatura ambiente e zucchero ed emulsionare con una frusta.

Unire uova, lievito e continuando a mescolare delicatamente aggiungere la farina.

Lasciare riposare in frigo per circa mezz'ora.

In seguito stendere la pasta frolla fino ad ottenere una altezza

di mezzo centimetro circa e con stampini per biscotti di 2 diverse misure dare forma a biscotti.

Posare sullo stampo più piccolo, il bastoncino di legno e premere leggermente.

Posare la marmellata e chiudere con lo stampo della misura più grande.

Pressare i bordi con una forchetta in modo da chiudere bene il Pie Pops.

In una teglia con carta da forno infornare per 20 minuti a 160°.

Lasciare raffreddare e gustare!