

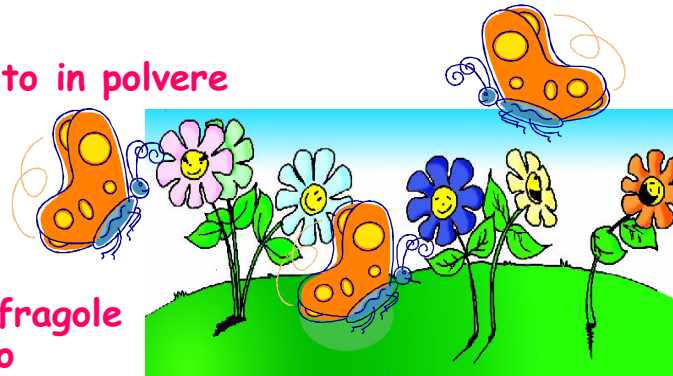


# Dolcetti Farfalla



## Ingredienti

Farina con lievito in polvere  
Burro  
Uovo intero  
Zucchero  
Latte  
Panna  
Marmellata di fragole  
Zucchero a velo



## Quantità

2 cucchiai colmi  
2 cucchiaini  
1/10  
4 cucchiaini  
2 cucchiai  
2 cucchiai  
1/2 cucchiaino  
q.b.

1. Sbattere il burro, lo zucchero la farina, il latte e l'uovo con il frullino elettrico a bassa velocità. Aumentare la velocità e sbattere finché il composto non è chiaro.

2. Dividere l'impasto negli stampini di carta pieghettata e infornare per 30 minuti. Far raffreddare e poi ritagliare dei tondini di pasta dal centro dei dolcetti e tagliare ciascun tondino a metà.

3. In ogni dolcetto mettere due cucchiaini di panna montata e al centro un cucchiaino di marmellata. Disporre le metà dei tondini ai lati della marmellata in modo che sembrino ali di farfalla. Spolverare con zucchero a velo.