



Ricetta per Dolcetti fritti alla marmellata



Per 4 persone

Tempo di preparazione: 20 min

Ingredienti:

- 250 g farina di grano tenero RIEPER tipo 00 giallo, farina di farro RIEPER o farina di farro BIO RIEPER
- 100 g burro fuso
- 2 uova
- 1 Cu panna
- 1/2 bicchiere vino bianco
- 1 presa di sale
- Per riempire: marmellata di albicocche
- olio per friggere

Preparazione:

Impastare tutti gli ingredienti e lasciare a riposo l'impasto coperto per 30 min.

Su un ripiano spolverato di farina tirare una sfoglia. Ritagliare dei quadrati di circa 10 cm.

Depositare su ogni quadretto un cucchiaino di marmellata e ricoprire con un altro quadrato,

pressando i bordi con le dita ed eventualmente ritagliarli con una rotellina. Friggerli in olio bollente e cospargerli con zucchero a velo.