

Ricetta N. 13

# *Bocconotti con marmellata Per 4 persone*

Una ricetta che .....



## INGREDIENTI

1/2 kg. di farina bianca, 200 gr. di zucchero, 250 gr. di strutto, marmellata a piacere, sale.

## PREPARAZIONE

Mescolate la farina con lo zucchero ed un pizzico di sale, sistematela a fontana e ponete al centro lo strutto e le uova, quindi impastate. Quando la pasta sarà uniforme stendetela con un mattarello. prendete degli stampini e foderateli con una parte della pasta. Su ogni stampino mettete un cucchiaino di marmellata e chiudete con i coperchi ottenuti dalla rimanente pasta. Infornate e fate cuocere per 25-30 minuti.

