

# Ricette a quadretti

## Tranci di frolla alla confettura



Ultimamente purtroppo non riesco a dedicarmi molto al **blog**, tanto che è passato più di un mese dall'ultimo post!

Il poco tempo a disposizione che ho lo dedico sempre e comunque alla **cucina**, che è la mia passione più grande, e ho sperimentato ancora qualche nuova **ricetta** ma poi non ho avuto modo di fotografare i piatti preparati e quindi non ho potuto pubblicare nulla.

L'ultima ricetta postata erano i [linzer cookies](#) e oggi torno con tranci di frolla... ripieni di confettura!

N. porzioni: 15

Tempo: 75+riposo min

### Ingredienti

- 500 gr farina 00
- 200 gr burro freddo
- 200 gr zucchero
- 3 uova
- buccia grattugiata di 1 limone
- 1 bustina lievito per dolci
- 200 confettura

## Istruzioni

1. Lavorare nel mixer la farina con zucchero, lievito, buccia di limone e burro tagliato a pezzetti, fino ad ottenere un composto di briciole.
2. Aggiungere un uovo alla volta e continuare a lavorare col mixer fino ad ottenere una palla liscia ed omogenea.
3. Togliere la frolla dal mixer e dividerla a metà, quindi riporre in freezer a riposare per almeno 45 minuti.
4. Riprendere metà dell'impasto e stenderlo col mattarello tra due fogli di carta forno, quindi adagiarlo sulla placca del forno o in uno stampo 35×35.
5. Farcire con la confettura (nel mio caso di fragole).
6. Prendere l'altra metà dell'impasto e, con una grattugia coi fori larghi, grattugiarla sulla confettura, disponendola in maniera uniforme.
7. Infornare in forno già caldo a 180° per 45 minuti circa.
8. Sfornare, lasciar raffreddare e tagliare a quadretti.
9. Spolverizzare con zucchero a velo e servire.