

# LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

## Krapfen degli Ussari

...sono proprio da provare !!!! Facili e veloci !!!



**Difficoltà**  
facile



**Quantità**  
6 persone



**Tempo**  
2 minuti

### Ingredienti

- Farina - 300 g
- burro - 200 g
- zucchero - 100 g
- nocciole sgusciate - 75 g
- tuorli - 2
- un pizzico di sale
- Per la lucidatura - 2 tuorli
- Per la guarnizione :
  - marmellata di albicocche - 70 g
  - marmellata di frutti di bosco - 70 g
  - succo di limone - 2 cucchiari

### Preparazione

Questi dolcetti fanno parte di un esperimento interattivo con tante amiche in tutta Italia!!!! Impastare la farina con il burro morbido, lo zucchero, i tuorli, le nocciole tritate e un pizzico di sale. Io ho impastato il tutto con il robot! Dopo 5 minuti era pronto! Avvolgere con la pellicola e mettere in frigo a riposare per 1 ora! Trascorso il tempo, prendere l'impasto e formare delle palline alcune della grandezza di una noce e altre un po' più grandi! E' simpatico averne grandi e piccole!!! Al centro di ognuna fate un incavo con il manico del mestolo. Lucidate i dolcetti con i tuorli sbattuti. Poneteli in una placca da forno ricoperta di carta forno. Fate cuocere a 200° per circa 15 - 20 min. fino a doratura. Fate raffreddare. Riscaldare le marmellate separatamente aggiungendo il succo del limone. Farcite i dolcetti alcuni con la marmellata di albicocche e alcuni con quella di frutti di bosco Fate asciugare. Sono veramente deliziosi!!! Conservate in una scatola di latta!!!

