

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Tortine per bambini.....e... non solo!!!!
Delle buonissime merende per ...tutti!!!!



Difficoltà
facile



Quantità
4 persone



Tempo
60 minuti

Ingredienti

- Farina - 125 g
- zucchero - 150 g
- uova - 2
- lievito - 10 g
- burro - 90 g
- robiola - 90 g
- decorazioni e ripieni a piacere

Preparazione

Questa quantità è sufficiente per dodici tortine. Potete aggiungere all'impasto uvetta, gocce di cioccolato, canditi o frutta fresca a pezzetti. Potete decorarli con la glassa o con del semplice zucchero a velo! In una ciotola mettete lo zucchero e frullate con le uova. Aggiungete il burro morbido e la robiola. Lavorate fino a che il tutto sarà ben amalgamato. Unire la farina e il lievito e se vi piace un po' di succo di limone o della scorza grattugiata. Frullate ancora per un po' e fate riposare. A questo punto aggiungete ciò che più vi piace o.....niente! Nel frattempo preparate gli stampini di carta dentro quelli di alluminio o dentro i contenitori in silicone. Riempite ognuno con un cucchiaino di composto per 12 pirottini e infornate a 180° per circa 25 - 30 min. o fino a doratura! Buonissimi caldi ma, conservati coperti, saranno morbidissimi per qualche giorno.

