

## PANZEROTTINI ALLA PASTA DI MANDORLE

### Ingredienti

- burro
- 1 albume d'uovo
- Pasta Frolla Findus (500gr)
- pasta di mandorle (250gr)

### Come si prepara

Lasciar scongelare la pasta, secondo le indicazioni.

Stenderla in una sfoglia di 1\2 cm di spessore.

Tagliare la pasta con un bicchiere del diametro di 5/6 centimetri.

Disporre al centro di ogni disco di pasta una noce di pasta di mandorle, circa 20 grammi.

Chiudere il disco di pasta sigillandone i bordi con una spennellata di albume.

Imburrare una teglia meglio se antiaderente.

Disporre i pasticcini in bell'ordine.

Infornare a 140 gradi. Saranno pronti quando la superficie apparirà di un bel colore dorato.

**Difficoltà:** 2

**Gradimento:** 1

### Tabella nutrizionale

Valore energetico	359 kcal 1503 kJ
-------------------	---------------------

### Tags

bambini, dolci, feste, biscotti, occasioni, tradizionali

