

## Spitzbuben (birbanti)

Di questi frollini alla marmellata esistono tantissime versioni, tutte versioni più o meno ricche di una pastafrolla classica.

Questa è quella che preferisco

### Ingredienti:

farina	g.	500
burro	g.	350
zucchero	g.	180
tuorlo d'uovo	pz.	3
vaniglia bourbon	presa	1
scorza grattugiata di limone	pz.	1
sale	g.	4
marmellata lamponi o ribes		QB.

### Preparazione:

La versione classica vorrebbe che l'impasto venga lavorato a mano sulla spianatoia. Ma viene perfettamente anche con l'impastatrice: ci vorrà un tempo di riposo più prolungato.

Versare la farina setacciata nella planetaria, inserire la frusta per gli impasti morbidi, aggiungere i tuorli d'uovo con la scorza di limone e, mentre si comincia ad impastare, aggiungere via via lo zucchero già mescolato con la vaniglia.

Aggiungere a poco a poco i pezzetti di burro all'impasto e continuare a mescolare fino a ottenere un impasto morbido, liscio e omogeneo.

Riporre l'impasto, avvolto nell'alluminio (o, ancora meglio, nella plastica) a riposare in frigorifero per un'ora e mezza.

Dividere l'impasto in tre o quattro pezzi e cominciare a stenderli col mattarello sul bancone infarinato. La sfoglia dovrà avere uno spessore di tre millimetri. Ritagliare con gli stampini degli anelli e altrettanti dischetti; quindi porli su delle placche già coperte con carta forno. Cuocere a 180° (160° se ventilato) per circa 10'.

Togliere dal forno e disporre su di un tavolo coperto da canovacci a raffreddare. Quando tutti i dischi son pronti, cominciare a spalmarli di marmellata di frutti di bosco rossi (ideali lamponi o ribes, eventualmente diluiti con un po' di miele),

ricoprirli con gli anelli facendo una lievissima pressione per farli aderire (se si preme troppo c'è il rischio che gli anelli si spezzino – *provato e testato!*) e spolverizzarli di zucchero a velo.

Lasciarli asciugare completamente per un giorno sui canovacci e poi riporli in scatole di metallo.

Buon appetito!