Biscotti colorati

- Ingredienti:
- 450 gr. di farina 00
- 200 gr. di burro
- 150 gr. di zucchero
- 3 uova intere e 1 tuorlo
- 1 buccia di limone grattugiata
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- 100 gr. di nocciole tritate
- 1 vasetto di marmellate

In una terrina unite gli ingredienti e impastate fino ad ottenere un impasto uniforme. Coprite con della pellicola per alimenti e mettete in frigorifero per 15 minuti. Tirate l’impasto con il mattarello ad uno spessore di circa 1/4 di centimetro e con degli stampini formate i biscotti. Ricavate un incavo al centro del biscotto e guarnite con nocciole tritate e marmellata. Infornare a 180 gradi per circa 12-14 minuti a forno gia’ caldo.