615. OFFELLE DI MARZAPANE

Servitevi della pasta frolla n. 589 nel quantitativo della ricetta A, distendetela col matterello alla grossezza di uno scudo e tagliatela collo stampo rotondo e smerlato come quello segnato [figura11]; un disco sotto e un disco sopra, quest'ultimo tirato col matterello rigato, e in mezzo la marmellata, umettando gli orli perché si attacchino. Dorate le offelle col rosso d'uovo e mandatele al forno, spolverizzandole dopo di zucchero a velo.