

Cuciniamo insieme... le torte e biscotti!



[Biscotti frollini]

per 6 persone

TEMPO DI PREPARAZIONE = 20 MINUTI
+ TEMPO COTTURA E RAFFREDDAMENTO



Ingredienti

200 g di farina
100 g di burro freddo
4 cucchiaini da minestra di zucchero
1 uovo piccolo

Preparazione

1. Ricava dal burro tanti piccoli pezzetti
2. Mescola la farina con il burro e l'uovo impastando velocemente
3. Forma una palla e avvolgila nella pellicola trasparente e mettila in frigorifero per 30 minuti
4. Stendi la pasta con il mattarello dopo averla leggermente spolverizzata con un poco di farina e ricava una sfoglia alta circa mezzo centimetro
5. Taglia i biscotti con le formine e disponi i biscotti su di una teglia
6. Cuoci i biscotti in forno a 180°C per 10 minuti

Trucchetto

Usa la farina di riso se sei allergico al glutine, avrai comunque un ottimo risultato.

