

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Biscotti Frollini

Staff · Sunday, June 21st, 2009

Uno dei dolci più classici in assoluto i biscotti Frollini sono ottimi a base di farina zucchero, burro o margarina e tuorli d'uovo

Ingredienti: (per 6 persone)

- 100 gr. di burro
- 100 gr. di farina
- 50 gr. di fecola
- 50 gr. di zucchero
- zucchero a velo
- 3 tuorli sodi

Preparazione:

Mescolare burro, zucchero e uova sode, quindi unire la fecola e la farina mescolando il tutto durante l'inserimento degli ingredienti. Stendere quindi, con l'aiuto di un mattarello, una sfoglia abbastanza spessa, prendere poi la rotella tagliapasta e ritagliarne in piccoli rettangoli o usare uno stampo.

Cuocere in forno a calore medio per circa 20 minuti. Cospargere di zucchero a velo la superficie.

This entry was posted on Sunday, June 21st, 2009 at 11:56 pm and is filed under [Dolci](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.