

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Frollini

Strawberry · Friday, January 21st, 2011

### **ingredienti:**(4 persone)

- 500 gr farina
- 300 gr zucchero
- 500 gr burro
- una bustina lievito per dolci
- 2 uova
- un pizzico di sale
- a piacere: nutella, mandorle, ciliege candite

### **Preparazione:**

Versate su di un piano da lavoro la farina e lo zucchero, il sale, il lievito e il burro ammorbidito, impastate il tutto, incorporate un uovo intero e un tuorlo, impastate ancora fino ad ottenere un impasto omogeneo, avvolgetelo nella pellicola e lasciate riposare per circa un'ora in frigorifero. Stendete l'impasto piuttosto sottile con il mattarello e con uno stampino tondo formate i frollini, inserite al centro la ciliegia candita, la nutella o la mandorla e mettete in forno a 180° per 20 minuti.

This entry was posted on Friday, January 21st, 2011 at 7:10 pm and is filed under [Senza categoria](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.