



BISCOTTI

Frollini con ciliegie candite



1 TEGLIA DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE
25 MINTEMPO DI COTTURA
15 MINCALORIE
540KNOTE
1 ORA DI RIPOSO

INGREDIENTI

300 g di Farina 0

160 g di Burro

140 g di Zucchero semolato

2 Tuorli

Sale

PER DECORARE

100 g di Ciliegie candite

Zucchero semolato

Preparazione

- Preparate la pasta frolla. Fate ammorbidire il burro fuori dal frigo e tagliatelo a pezzetti.
- In una terrina mescolate lo zucchero, la farina e un pizzico di sale. Aggiungete il burro e lavorate velocemente con le dita, in modo da ottenere delle briciole.
- Unite al centro dell'impasto i tuorli e lavorate solo quel tanto che basta a ottenere un composto morbido; fatene una palla e schiacciatela, copritela con la pellicola alimentare e fatela riposare in frigo per almeno un'ora.

- Trascorso il tempo necessario, stendete l'impasto su un piano infarinato e tiratelo a un'altezza di 1/2 cm circa.
- Con l'apposita formina create i fiorellini, sistemate sulla teglia foderata con carta da forno, posizionate al centro di ogni biscotto 1/2 ciliegia candita e cospargeteli di zucchero.
- Cuocete i biscotti in forno a 180°C per 10-12 minuti circa, finché saranno appena dorati ai bordi. Sforateli, aspettate qualche secondo, poi toglieteli con una spatola piatta e fateli raffreddare su un piano.

Carla Marchetti