



Come utilizzare la frolla avanzata



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

0 MIN



TEMPO DI COTTURA

0 MIN



CALORIE

0K

NOTE

INGREDIENTI

Sacchetti per alimenti

Formine per biscotti

Preparazione

- Mettete insieme i ritagli lavorandoli il meno possibile, poi chiudete l'impasto in un sacchetto per alimenti e conservatelo in frigo, (può durare fino a 2 giorni).
- Al bisogno, stendete la frolla a circa 1/2 cm di spessore e ritagliatevi dei biscottini, possibilmente in modo da non creare scarti, con formine rettangolari o quadrate.
- Cuoceteli in forno già caldo a 180°C (funzione statica) per circa 10 minuti e decorateli come preferite quando si saranno raffreddati.

Carla Marchetti

I consigli di Carla

- Se vi vengono comunque degli scarti di frolla, non li rimpastate ma cuoceteli così come sono, tagliandoli irregolarmente se troppo grandi: fate solo attenzione alle parti più appuntite, che si potrebbero scurire facilmente, ed eliminatele.