

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Frollini al burro



I **frollini al burro** sono uno di quelle classiche preparazioni che è adatta a tutti. È l'ideale per chi non ha molta dimestichezza in cucina, ma anche per chi vuole realizzare un qualcosa di semplice senza stare troppo tempo in cucina. Il loro gusto, il loro profumo, vi farà fare un tuffo nei ricordi quando da piccoli le nonne e le zie ci facevano pasticciare in cucina e l'orgoglio di fare qualcosa con le proprie mani era tanto! Buoni, gustosi, perfetti per la merenda e ottimi a colazione, questi [biscotti](#) faranno la felicità di grandi e piccoli. Seguite il nostro semplice passo passo e vedrete che bontà.

Se poi amate i dolci fatti in casa, provate anche il nostro favoloso [plumcake](#)!

INGREDIENTI

FARINA 00 250 gr

BURRO 125 gr

ZUCCHERO 40 gr

TUORLI 1

UOVA 25 gr

VANILLINA 1 bustina

LIEVITO PER DOLCI ½ cucchiaini da tè

SCORZA DI LIMONE

SALE 1 pizzico

CILIEGINE CANDITE per decorare -

ZUCCHERO A VELO per decorare -

PREPARAZIONE

1 Quando volete fare i frollini al burro su una spianatoia o un tavolo mettete la farina a fontana, fate un buco centrale e mettete lo zucchero, il lievito e la vanillina passati al colino, quindi aggiungete l'uovo, il burro a pezzi e aggiungete infine la scorza grattugiata di limone e un pizzico di sale. Impastate il tutto con le mani fino ad ottenere una palla liscia e omogenea. Schiacciatela tra due fogli di carta da forno e quando avrete ottenuto un disco mettete a riposare in frigorifero per circa trenta minuti. Riprendete quindi la frolla, stendetela in maniera precisa con uno spessore di mezzo cm e ricavate con un coppapasta tanti fiori, ma ovviamente potrete darci qualunque tipo di forma. Decorate con ciliegie candite quindi infornate per 25 minuti a 180 gradi. Sfornate i vostri frollini al burro e quando saranno freddi potete servirli.

CONSIGLIO

Quanto tempo si conservano i biscotti?

Puoi conservarli in una latta per circa dieci giorni.

Al posto della ciliegia cosa potrei mettere?

Puoi mettere una nocciola o una mandorla pelata.

Potrei aggiungere del cacao all'impasto?

Certo, elimina un cucchiaio di farina e aggiungine uno di cacao amaro.