

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti di pasta frolla

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [12 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

FARINA 500 gr

ZUCCHERO A VELO 150 gr

BURRO 375 gr

FECOLA DI PATATE 175 gr

CIOCCOLATO FONDENTE FUSO 50 gr

CILIEGINE CANDITE poche -

PREPARAZIONE

- 1 Sopra una spianatoia mettete la farina mescolata con la fecola, aggiungete lo zucchero ed il burro ed impastare fino ad avere una pasta omogenea, se la pasta dovesse risultare dura aggiungete poco latte.

Con l'aiuto del mattarello stendete 2/3 della frolla e formate i biscotti con le formine e decoratene qualcuno con le ciliegine, con la pasta rimasta formate dei ferri di cavallo, trasferite i biscotti sopra una placca da forno coperta d carta forno.

Infornate a 180°C per 20 minuti.

Intingete le punte dei ferri di cavallo nel cioccolato fate asciugare e servite.

