

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Biscotti di pasta frolla montata

---

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

DOSI PER: [8 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [15 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



## INGREDIENTI

BURRO A TEMPERATURA AMBIENTE

167 gr

FARINA 00 167 gr

FARINA MANITOBA 100 gr

ZUCCHERO A VELO 83 gr

UOVA 1

VANILLINA mezza bustina -

SALE 1 pizzico

Perfetti per il tè delle 5, come merenda o da portare in ufficio o a scuola. I biscotti di pasta frolla montata sono davvero ottimi! Fare questi pasticcini non è difficile soprattutto se seguirete il passo passo che vi riportiamo di seguito. Friabili e leggerissimi sono una vera tentazione! Ecco la ricetta per farli ottimi.

Cercate altre ricette per fare dolcetti semplici e gustosi? Provate i [frollini al burro](#), proprio ottimi!

# PREPARAZIONE

**1** In una ciotola e con le fruste elettriche montare bene il burro fino a renderlo cremoso, poi aggiungete lo zucchero e montare ancora.

Infine unire l'uovo, le farine, pochissimo sale e la vanillina.

Il composto va lavorato fino a renderlo omogeneo e morbido.

Trasferite in una sacca da pasticceria e formate i biscotti in una placca da forno rivestita di carta forno.

Infornate a 170°C per 12-15 minuti.



**2** Se volete potete decorare con poca marmellata.



## CONSIGLIO

**Quanti biscotti vengono con questa dose?**

Circa 20.

**Come li devo conservare?**

Puoi conservarli in una latta per biscotti o in un sacchetto per alimenti.