

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Canestrelli liguri

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



INGREDIENTI

FARINA 300

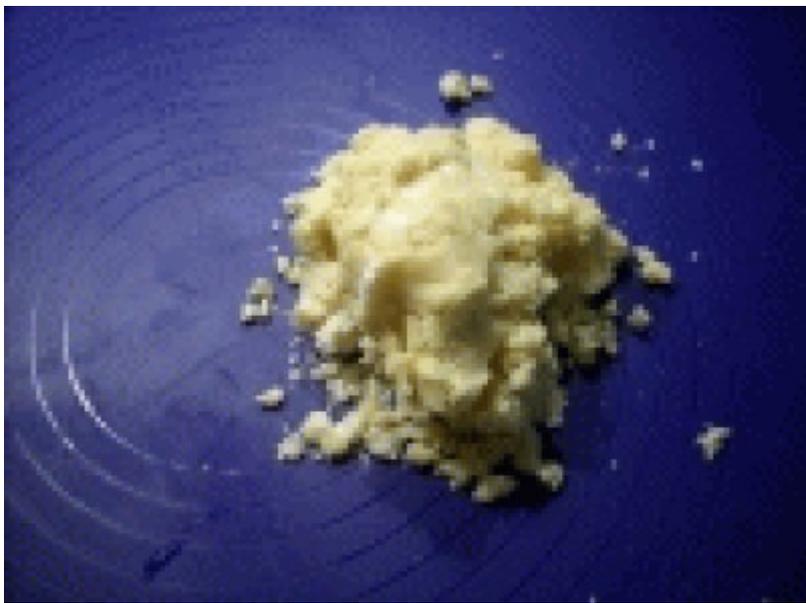
BURRO 200

ZUCCHERO 100

TUORLI 2

PREPARAZIONE

- 1 Impastare tutti gli ingredienti fino ad avere una pasta liscia ed omogenea.



2 Fate riposare in frigo per 30-45 minuti.

Con il mattarello stendete la pasta frolla in uno spessore di 1 cm.

Tagliare i biscotti con l'apposito stampino e trasferiteli in una placca foderata di carta forno.



3 Infornate a 180°C per 20 minuti.





