

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Colombine di frolla regalo

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER LA PASTAFROLLA

- 500 g di farina
- 200 g di burro
- 200 g di zucchero
- 2 uova intere
- buccia di limone grattugiata.
- uova sode
- 1 tuorlo
- 1 goccio di latte.

PREPARAZIONE

- 1 Preparare la frolla con gli ingredienti dati.

Ricavare dalla frolla stesa delle colombine, aiutandosi con dei tagliapasta a forma di colomba.



2 realizzare delle strisce che servono per reggere le uova.



3 Mettere su ogni colombina un uovo e fermarlo con due strisce incrociate.



4 Spennellare la frolla con 1 tuorlo battuto con un goccio di latte.



5 Infornare a 160°C ventilato per 20 minuti. Ed eccole sfornate.



6 Una volta fredde le, conservarle in scatole di latta per evitare che si ammorbiscano per l'umidità.



7 Confezionarle a piacere.

