

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Colombine di frolla

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



PER LA PASTA FROLLA

FARINA 250

BURRO 125 gr

ZUCCHERO 100 gr

UOVA 1

VANILLINA 1 bustina

SALE 1 pizzico

UOVA 9

TUORLO D'UOVO 1

LATTE 1 goccia

PREPARAZIONE

- 1 Lavorate lo zucchero con il burro a temperatura ambiente e impastare fino ad ottenere un panetto omogeneo.

A questo punto aggiungete l'uovo, facendolo assorbire dal composto di burro e zucchero, la farina, il sale e la vanillina ed impastare fino a che gli ingredienti siano ben amalgamati.

Formate una palla e lasciate riposare in frigorifero per circa mezz'ora avvolta da pellicola trasparente.

Con l'aiuto del mattarello stendete la pasta frolla e ritagliate 9 colombine con la formina adatta, trasferite le colombine sopra una placca da forno coperta da carta forno.



2 Con la pasta frolla rimasta ricavate 18 strisce.



- 3 Mettete sopra ogni colombina un uovo e fermatelo con due strisce di pasta frolla incrociate.



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



5 Infornate a 160°C ventilato per 20 minuti.



6 Se si devono regalare confezionatele con del cellofan, del nastro ed un fiore.

