

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Frollini al cacao

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

DOSI PER: [6 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



### INGREDIENTI

FARINA 200 gr

BURRO 150 gr

ZUCCHERO 60 gr

CACAO IN POLVERE 20 gr

CANNELLA IN POLVERE mezzo cucchiaino -

TUORLI 2

MANDORLE SBUCCIATE 50 gr

ZUCCHERO A VELO per guarnire -

### PREPARAZIONE

**1** Sciogliete il burro nel microonde.

In una ciotola mettete la farina, lo zucchero ed il cacao, unite il burro, la cannella ed i tuorli.

Mescolare con una forchetta, trasferite il composto in una spianatoia e impastare fino a formare una pasta omogenea, avvolgetela nella pellicola e lasciatela riposare per 20 minuti.

Con l'aiuto di un mattarello stendete la pasta e con un bicchiere ricavate dei dischi alti 5 mm, sopra ogni disco mettete una mandorla.

Imburrate una teglia e mettete i biscotti sopra la teglia.

Infernare a 180°C per 20 minuti.

Cospargete con poco zucchero a velo.

