

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Frollini al limone

---

LUOGO: Europa / Italia

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

---



### INGREDIENTI

3 tuorli  
225 g di farina  
100 g di burro  
150 g di zucchero  
la buccia grattugiata di 2 limoni.

### PREPARAZIONE

**1** Impastare tutti gli ingredienti, formare una palla e far riposare in frigorifero per 1 ora.

Riprendere l'impasto, formare delle palline grandi come noci, disporle in una teglia imburata.



- 2** Schiacciare le palline con i rebbi di una forchetta , per appiattire ed ottenere una superficie rigata.



- 3** Cuocere a 180°C per 15 minuti.



4 Eccoli nel vassoio, pronti per essere serviti.



Le dosi indicate sono per circa 20 frollini.

NOTE