

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