

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Frollini alla farina di castagne

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

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [12 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

FARINA 00 100 gr
FARINA DI CASTAGNE 200 gr
BURRO 200 gr
ZUCCHERO A VELO 100 gr
TUORLI 3
SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE



2 In una ciotola mescolare le due farine.



3 Setacciatele insieme.



4 Unite il burro tagliato a tocchetti.



5 Impastare fino ad avere un composto sfarinato.



6 Unite i tuorli e lo zucchero.



7 Impastare fino ad avere un composto omogeneo.



8 Fate riposare in frigo per 20 minuti.

Con l'aiuto di un mattarello stendete la pasta ad uno spessore di 4 mm.



9 Ritagliate i biscotti.



10 Trasferite i biscotti sopra una placca da forno con della carta forno.



11 Infornate a 180°C per circa 12 minuti.

