

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Frollini allo yogurt

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 35 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



PER LA PASTA FROLLA

FARINA 150 gr
TUORLI 2
ZUCCHERO 40 gr
LIMONE mezzo -
BURRO 100 gr

PER FARCIRE

UOVA 2
FARINA 30 gr
ZUCCHERO 30 gr
YOGURT INTERO DENSO vasetto - 1

PREPARAZIONE

1 Nel mixer mettete tutti gli ingredienti della pasta frolla e impastare fino ad ottenere un

composto solido e ben amalgamato, avvolgete la pasta nella pellicola e lasciate riposare in frigorifero per 30 minuti.



- 2** Con l'aiuto di un mattarello tirate la pasta frolla e ricavate 4 dischi di 15 cm di diametro. Rivestite quindi 4 stampini da 12 cm imburrati e infarinati e fate aderire la pasta allo stampino, bucherellate il fondo.



- 3** Preparate la farcia: in una ciotola mettete i tuorli e lo zucchero e montare con l'aiuto delle fruste elettriche, unite la farina e lo yogurt e mescolare.

Montate a neve ferma gli albumi con un pizzico di sale e incorporateli delicatamente al composto.

Il composto deve venire abbastanza denso.



4 Suddivite quindi il composto negli stampini.



5 Infornate a 180°C per 20 minuti. Sformate e lasciate raffreddare.

