

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Frollini bicolore

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **12 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



INGREDIENTI

MARGARINA 600 gr
FARINA 00 800 gr
VANILLINA 4 bustine
ZUCCHERO 180 gr
CACAO 20 gr

PREPARAZIONE

1 Lasciate ammorbidire la margarina a temperatura ambiente ed impastare assieme agli altri ingredienti (tranne il cacao) in una ciotola finchè non si ottiene un impasto morbido.

Dividedete l'impasto in due parti e unite il cacao ad una parte dell' impasto.

Lasciate riposare entrambe le frolle almeno 30 minuti.

Sopra un foglio di carta forno e con l'aiuto di un mattarello stendete entrambi gli impasti ad uno spessore di un centimetro, cercate di dare la stessa forma ad entrambi gli impasti.



2 Sovrapponete i due strati e, sempre con l'aiuto della carta forno, formate un rotolo.



3 Tagliate delle fette spesse di un centimetro e disponetele sul tappetino di silicone oppure sopra una teglia foderata di carta forno.



4 Cuocete a 200°C per 10 minuti.

