

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Frollini zucchero candito di Ornella Angela

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 1 ORA DI RIPOSO



LATTE

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Impastare gli ingredienti e formare i due impasti, che dovranno riposare in frigorifero fino ad indurirsi.



- 2 Creare dei cordoncini dello spessore di un mignolo.



3 Accoppiarli e attorcigliarli, bagnandoli leggermente perché aderiscano bene.



4 Tagliarli della lunghezza di circa 20 cm e adagiarli sulla placca da forno sagomandoli a bastoncino. Cuocerli a 180°C per 15 minuti circa.

