

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Offelle

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

250 g di farina
2 tuorli
75 g di burro
50 g di zucchero a velo.

PREPARAZIONE

1 Fare la fontana con la farina, unire lo zucchero e il burro morbido al centro.

Intridere con le dita gli ingredienti, poi unire i tuorli e impastare velocemente.

Avvolgere la pasta nella pellicola trasparente e farla riposare per mezz'ora in frigorifero.

Stendere la pasta dello spessore di mezzo centimetro e ritagliare le offelle.

Cuocere a 180°C per 10-12 minuti.



NOTE

La ricetta delle offelle di Parona è segreta, sono biscotti fatti con una frolla, questa è una versione.