

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti semplici di frolla

di: *Giorgio Raccuglia*

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 15 min COSTO:
molto basso



Volete arricchire il vostro cabaret con [frollini](#) fragranti e deliziosi fatti in casa da voi? Provate i nostri biscotti semplici di frolla, una ricetta facile che vi permetterà di realizzare un impasto aromatico dal gusto delicato e intramontabile. I biscotti semplici di frolla sono molto friabili ed aromatizzati al [limone](#), ma si possono aromatizzare anche all'arancia, con essenza di mandorla oppure con l'estratto di vaniglia. Arricchiti con le [gocce di cioccolato](#) saranno ancora più golosi. Questi biscottini sono ideali per la colazione, per l'ora del tè o per accompagnare un tazza di caffè a fine pasto.

Venite a scoprire altre gustose ricette di biscotti:

[Biscotti principessa](#)

[Biscotti a cuore romantici](#)

[Biscotti alle mandorle](#)

[Biscotti al burro](#)

INGREDIENTI

FARINA 00 220 gr

TUORLI D'UOVO 3

BURRO MORBIDO 130 gr

ZUCCHERO 100 gr

BUCCIA DI LIMONE GRATTUGIATA 1

limone -

SALE 1 pizzico

ZUCCHERO A VELO

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare i biscotti semplici di frolla, iniziate versando in una ciotola capiente la farina setacciata, il burro morbido tagliato a pezzetti, i tuorli e lo zucchero.





2 Aggiungete un pizzico di sale, la scorza di un limone grattugiata ed impastate con le mani

dentro la ciotola con movimenti veloci. Versate l'impasto sul ripiano e, sempre velocemente, compattate il tutto.





- 3 A questo punto formate un panetto, avvolgetelo nella pellicola trasparente e lasciatelo riposare in frigo per 30 minuti. Trascorso il tempo di riposo, trasferite la frolla su una spianatoia leggermente infarinata e stendete la frolla con un mattarello realizzando una sfoglia di 5 mm.





4 Adesso ritagliate le forme rotonde con un coppapasta della misura che preferite e sistemate i biscotti su una leccarda rivestita con carta forno. Cuocete in forno preriscaldato a 180° per 15 minuti o fin quando non saranno leggermente dorati. Sfornate i biscotti e, una volta raffreddati, spolverizzate con lo zucchero a velo.



