

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Frollini semplici

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [5 min](#)    COTTURA: [15 min](#)    COSTO:

[molto basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



I **frollini semplici** sono dei **biscotti** a base di [pasta frolla](#), che si preparano con **pochi ingredienti** e si **cuociono in forno**. Sono dei **biscotti friabili e delicati**, che si prestano a essere **aromatizzati con limone, vaniglia, cannella** o altri ingredienti a piacere. Sono **perfetti per la colazione** o per una merenda golosa, da **inzuppare nel latte**, nel caffè o nel tè. I frollini semplici sono **i biscotti più semplici che esistono**, prova a cucinarli soprattutto se non sei molto pratico in cucina.

Segui la nostra ricetta con passo passo fotografico per cucinare in casa tua, con le tue mani, dei golosi frollini semplici.

Ami le [ricette con i biscotti](#)? Eccone alcune che amerai alla follia:

[Biscotti mela e cannella](#)

[Cookies ai pistacchi](#)

[Brutti ma buoni](#)

[Baci di dama](#)

[Canestrelli](#)

## INGREDIENTI

ZUCCHERO 100 gr

OLIO DI SEMI DI ARACHIDE 100 ml

UOVA MEDIE 2

FARINA 00 350 gr

LIEVITO PER DOLCI 8 gr

SCORZA DI LIMONE

ZUCCHERO A VELO

## PREPARAZIONE

- 1 Ecco come cucinare i frollini semplici: versa, in una ciotola, l'olio di semi di arachide e lo zucchero, mescola con la frusta a mano per far sciogliere lo zucchero. Sguscia le uova e aggiungile al composto e continua a mescolare. Unisci anche la scorza grattugiata di mezzo limone.





**2** Versa il lievito in polvere per dolci insieme a metà della farina setacciata, lavora il

composto, quando avrai ottenuto una crema puoi aggiungere l'altra metà della farina. Continua a lavorare il composto nella ciotola fino a quando tutta la farina si sarà incorporata.





- 3 Trasferisci l'impasto sul piano di lavoro infarinato e lavoralo, con le mani, fin quando risulterà morbido e liscio. Avvolgi il panetto con pellicola alimentare e lascialo in frigo per un'ora.



4 Passato il tempo di riposo necessario, riprendi il panetto di pasta frolla, stendilo in un rettangolo dello spessore di 1 cm e, con l'aiuto di un tagliabiscotti, ricava i biscotti. Disponi i biscotti all'interno di una teglia con carta forno e cuoci in forno statico a 180°C per 15-20 minuti.

Quando i frollini semplici sono cotti, sfornali e lasciali raffreddare completamente, meglio se li lasci svaporare su una griglia da pasticceria, quindi, una volta freddi, spolverizzali con zucchero a velo.



