

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti di pasta frolla montata

di: *Aneema*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Perfetti per il tè delle 5, come merenda o da portare in ufficio o a scuola. I biscotti di pasta frolla montata sono davvero ottimi! Fare questi pasticcini non è difficile soprattutto se seguirete il passo passo che vi riportiamo di seguito. Friabili e leggerissimi sono una vera tentazione! Ecco la ricetta per farli ottimi.

Cercate altre ricette per fare dolcetti semplici e gustosi? Provate i [frollini al burro](#), proprio ottimi!

INGREDIENTI

BURRO A TEMPERATURA AMBIENTE

167 gr

FARINA 00 167 gr

FARINA MANITOBA 100 gr

ZUCCHERO A VELO 83 gr

UOVA 1

VANILLINA mezza bustina -

SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE

1 In una ciotola e con le fruste elettriche montare bene il burro fino a renderlo cremoso, poi aggiungete lo zucchero e montare ancora.

Infine unire l'uovo, le farine, pochissimo sale e la vanillina.

Il composto va lavorato fino a renderlo omogeneo e morbido.

Trasferite in una sacca da pasticceria e formate i biscotti in una placca da forno rivestita di carta forno.

Infornate a 170°C per 12-15 minuti.



2 Se volete potete decorare con poca marmellata.



CONSIGLIO