

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Ricetta Biscotti di pasta frolla montata

di: *Aneema*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    COSTO: *basso*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

167 g di burro a temperatura ambiente

167 g di farina 00

100 g di farina Manitoba

83 g di zucchero al velo

1 uovo

1/2 bustina di vanillina

1/2 pizzico di sale.

Ricetta **biscotti di pasta frolla montata**: facile e veloce, perfetta se volete preparare qualcosa per il té delle 5 o come dessert a fine pasto. Piacciono sempre molto a tutti e sono davvero ottimi! Divertitevi a farli e vedrete che soddisfazione! Questa ricetta che ci è stata lasciata sul blog è davvero semplice e di certo vi permetterà di fare un'ottima figura. Se amate poi i pasticcini, vi invitiamo a provare anche la ricetta dei [pasticcini a s](#), troppo sfiziosi!

# PREPARAZIONE

**1** Montare bene il burro fino a renderlo cremoso, poi aggiungere lo zucchero e montare ancora. Infine, unire l'uovo, le farine, pochissimo sale e la vanillina.

Il composto va lavorato fino a renderlo omogeneo: avrà una consistenza tale che sarà da spremere da una tasca o dalla sparabiscotti, non da stendere e tagliare con le formine.

Infernare a 170°C per 12-15 minuti: i biscotti devono restare bianchi o appena appena dorati. Tolti dal forno saranno morbidi ma vanno lasciati raffreddare.





CONSIGLIO