

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti simil-frolla

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Biscotti simil-frolla, così li ha voluti chiamare la nostra cookina chocomolly. Frolla o non frolla si tratta di veri e propri biscotti da pasticceria, c'è chi dice che siano addirittura più buoni di quelli acquistati. Provare per credere!

PER I BISCOTTI

FARINA 250 gr

ZUCCHERO A VELO 75 gr

FECOLA DI PATATE 90 gr

BURRO 190 gr

LATTE poco -

PER LA DECORAZIONI

CIOCCOLATO FONDENTE

CODETTE DI ZUCCHERO

PREPARAZIONE

- 1 Impastare velocemente il burro a pezzi con gli altri ingredienti e formare un panetto morbido ma non appiccicoso.



2



3



4

Utilizzare l'impasto per creare le forme preferite.



5



6

Cuocere in forno a 180°C per circa 20 minuti, a seconda dello spessore.



7



8

Decorare con cioccolato fuso e codette colorate.

