

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Canestrelli liguri

di: *nanino*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 30 min    COTTURA: 20 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



## INGREDIENTI

FARINA 300

BURRO 200

ZUCCHERO 100

TUORLI 2

## PREPARAZIONE

- 1 Impastare tutti gli ingredienti fino ad avere una pasta liscia ed omogenea.



**2** Fate riposare in frigo per 30-45 minuti.

Con il mattarello stendete la pasta frolla in uno spessore di 1 cm.

Tagliare i biscotti con l'apposito stampino e trasferiteli in una placca foderata di carta forno.



3 Infornate a 180°C per 20 minuti.





