

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Colombine di frolla

di: *ALEN76*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *8 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *25 min*    COTTURA: *20 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: + *30 MINUTI DI RIPOSO*



### PER LA PASTA FROLLA

FARINA 250

BURRO 125 gr

ZUCCHERO 100 gr

UOVA 1

VANILLINA 1 bustina

SALE 1 pizzico

UOVA 9

TUORLO D'UOVO 1

LATTE 1 goccia

## PREPARAZIONE

**1** Lavorate lo zucchero con il burro a temperatura ambiente e impastare fino ad ottenere un panetto omogeneo.

A questo punto aggiungete l'uovo, facendolo assorbire dal composto di burro e zucchero, la farina, il sale e la vanillina ed impastare fino a che gli ingredienti siano ben amalgamati.

Formate una palla e lasciate riposare in frigorifero per circa mezz'ora avvolta da pellicola trasparente.

Con l'aiuto del mattarello stendete la pasta frolla e ritagliate 9 colombine con la formina adatta, trasferite le colombine sopra una placca da forno coperta da carta forno.



2 Con la pasta frolla rimasta ricavate 18 strisce.



3 Mettete sopra ogni colombina un uovo e fermatelo con due strisce di pasta frolla incrociate.



4 Spennellate la frolla con 1 tuorlo battuto con un goccio di latte.



5 Infornate a 160°C ventilato per 20 minuti.



6 Se si devono regalare confezionatele con del cellofan, del nastro ed un fiore.

