

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cuori di frolla glassati

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



Un dolce che è anche un biglietto d'auguri: decorate questi biscottini di profumata pasta frolla con dei romantici messaggi e lo/a conquisterete!

PER I BISCOTTI DI FROLLA

FARINA 00 300 gr

BURRO 150 gr

ZUCCHERO A VELO 100 gr

UOVA 1

VANILLINA (o estratto di vaniglia) - 1 bustina

LIEVITO PER DOLCI 1 cucchiaino da tè

PER LA GLASSA REALE COLORATA

ZUCCHERO A VELO 250 gr

ALBUME 1

SUCCO DI LIMONE 2 gocce

COLORANTE ALIMENTARE a piacere -

PREPARAZIONE

- 1 Preparate immediatamente la frolla che avrà bisogno di almeno 1/2 ora di riposo in frigorifero.

Riunite nella ciotola dell'impastatrice tutti gli ingredienti e impastateli azionando l'impastatrice dotata di gancio a K prima al minimo e poi a velocità 1.



- 2 Quando il composto risulterà sabbioso e il burro sarà completamente amalgamato al composto, rimuovetelo dalla ciotola ed impastatelo velocemente a mano fino ad ottenere un composto omogeneo.

Schiacciate la frolla leggermente, in questo modo ci metterà di meno a solidificarsi, ed avvolgetela nella pellicola trasparente e riponetela in frigorifero per almeno 30 minuti.



3 Accendete ora il forno a 180°C.

Trascorso il tempo di riposo della frolla, riprendetela dal frigorifero e stendetela su di un piano di lavoro leggermente infarinato ad uno spessore di qualche millimetro.

Tagliate, con un taglia pasta a forma di cuori, i vostri cuori di frolla e riponeteli su di un a tegliafoderata con la carta forno.



4 Infornate per 13-15 minuti o fino a quando i bordi dei biscotti risultino leggermente dorati.

Sfornateli e fateli raffreddare completamente.



5 Nel frattempo preparate la glassa reale colorata.

Mettete l'albume in una ciotola sufficientemente capiente da poter contenere anche lo zucchero.

Unite metà dello zucchero all'albume ed iniziate a mescolare fino ad ottenere un composto liscio e lucido.



6 A questo punto unite le cinque gocce di limone per smorzare il sapore di uovo del composto.



7 Unite, infine, il resto dello zucchero continuando a mescolare energicamente.



8 Dividete la glassa in tante ciotoline quanti sono i colori alimentari che volete utilizzare e colorate ciascuna glassa come desiderato.

Trasferite le glasse colorate ciascuna in una piccola sac a poche o in una penna decora dolci ed utilizzatela per decorare i cuori di frolla come vi suggerisce la fantasia.

Qualora la glassa dovesse solidificarsi, ci mette veramente poco, scaldatela per 5 secondi al microonde alla massima potenza, tornerà immediatamente fluida.