

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Frolle con ciliegina e cioccolato

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

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 1 ORA 30 MINUTI DI RIPOSO



PER LA FROLLA

FARINA 300

BURRO 150 gr

ZUCCHERO 150 gr

UOVA 1

LIEVITO PER DOLCI mezzo cucchiaino -

PER DECORARE

CILIEGINE CANDITE

PALLINE COLORATE

CIOCCOLATO FONDENTE FUSO

ZUCCHERO A VELO

PREPARAZIONE

1 Preparete la pasta frolla: impastare tutti gli ingredienti velocemente e lavorando il meno

possibile.

Con l'aiuto di un mattarello stentete la frolla ad uno spessore di 7 millimetri e ritagliate i biscotti con le formine.

Disponete i biscotti sulla placca da forno foderata da carta forno, mettete al centro di ogni biscotto una mezza ciliegina, facendola aderire bene, e riponete il tutto in frigorifero per 30 minuti a riposare.



2 Cuocete i biscotti a 180°C per 10 minuti.

Sfornateli e lasciateli raffreddare.



- 3 Spennellate i bordi dei biscotti con del cioccolato fondente fuso e passateli nelle palline colorate, quindi lasciate solidificare.



- 4 Spolverate di zucchero a velo.

