

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Frollini al tè con marmellata di fagioli azuki

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

DOSI PER: [10 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [25 min](#)    COTTURA: [15 min](#)    COSTO: [elevato](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [m. difficile](#)



### PER LA PASTA FROLLA

FARINA 300 gr

ZUCCHERO DI CANNA 2 cucchiaini da  
tavola

LIEVITO PER DOLCI 3/4 di bustina -

LATTE DI RISO 120 ml

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 70  
ml

TÈ MATCHA 1 cucchiaino da tè

### PER IL RIPIENO

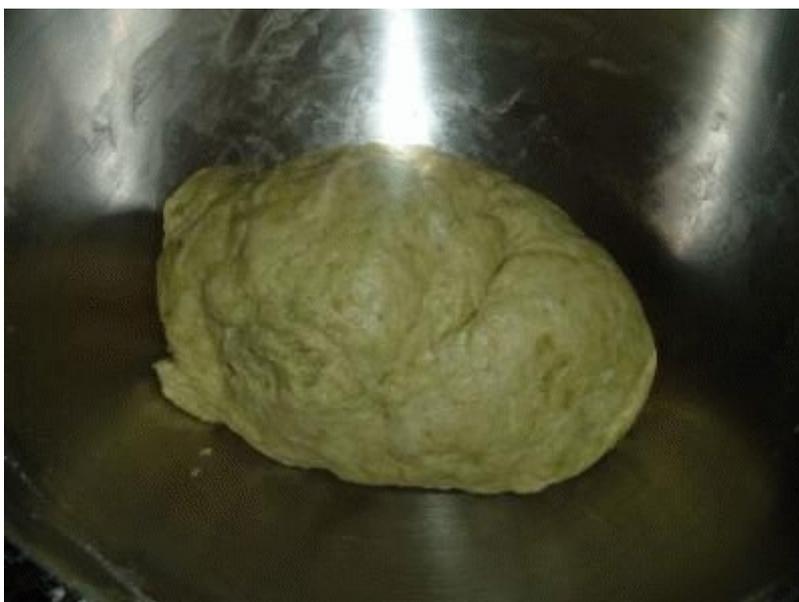
ANKO (marmellata di fagioli azuki). - 100 gr

## PREPARAZIONE

1 Per la pasta frolla: in una ciotola riunite tutti gli ingredienti.



2 Ed impastare fino ad avere una pasta liscia.



3 Con il mattarello stendete la frolla e ricavate dei dischetti e dei rettangoli, al centro di metà dischetti e rettangoli mettete 1 cucchiaino di anko.

Coprite con i dischetti ed i rettangoli rimasti e pressate i bordi.



4 Trasferite in una placca da forno foderata di carta forno.



5 Infornate a 180°C per 15 minuti.

