

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pasticcini di frolla in mezz'ora

di: *monny61*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



150 G DI BURRO, 75 G DI ZUCCHERO A VELO, 1 UOVO INTERO GRANDE, 225 G DI FARINA 00, 1/2 CUCCHIAINO DI LIEVITO, 1 PIZZICO DI SALE, AROMI (ES vaniglia e limone).

PREPARAZIONE

1 Accendere il forno a 250°C.

In una ciotola, mettere il burro leggermente ammorbidito e lo zucchero a velo e montare con le fruste elettriche per almeno 5 minuti fino ad avere una bella crema montata.



2 Aggiungere l'uovo e gli aromi e continuare a sbattere fino a quando sarà bene assorbito.



3 Aggiungere, in due volte, alla crema di burro e zucchero, la farina mescolata con il lievito e il sale mescolando delicatamente da sotto a sopra con un mestolo.



- 4 Riempire con il composto una sac a poche con bocchetta spizzata da 1 cm e spremere i biscotti su una placca rivestita di carta forno.

Ecco i biscotti pronti per essere cotti.



- 5 Infrnare a temperatura molto alta e, dopo un paio di minuti, abbassare a 200°C. Cuocere per circa 10 minuti o comunque fino a doratura desiderata.

Eccoli appena estratti dal forno.



- 6 Trasferire i pasticcini su una gratella per farli raffreddare bene.



7 Ecco il vassoio pronto per essere servito.

