

I **frollini** sono biscotti semplicissimi da preparare, a base di pasta frolla e cosparsi di zucchero semolato. Si conservano ottimamente per 10-15 giorni in una scatola di latta o in un vaso chiuso ermeticamente.

I **frollini** sono ottimi come biscotti da prima colazione, ma anche da tè. Sono il classico biscotto da preparare assieme ai bambini, vista la semplicità e le varie forme che gli si possono dare, anche le più giocose. Il tempo di preparazione indicato non tiene conto di quello per la preparazione della pasta frolla, che è di 1 ora e mezza. In tutto occorreranno pertanto un paio d'ore abbondanti.

## INFORMAZIONI

- **10** persone
- **240Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

- 500 g di Pasta frolla per biscotti
- Zucchero semolato

## PREPARAZIONE

- Preparare la pasta frolla per biscotti secondo la ricetta di base.
- Trascorso il tempo di riposo della pasta stenderla con un matterello su un tagliere fra due fogli di carta da forno. Lo spessore deve essere di mezzo centimetro abbondante.
- Se dovesse spezzarsi mentre la si stende, ricompattarla con la punta delle dita.
- Togliere uno dei fogli di carta da forno e tagliare i biscotti secondo la forma preferita. Rimpastare gli scarti per ottenere altri biscotti fino ad esaurire la pasta.
- Disporre i vari biscotti su una teglia coperta con carta da forno e cospargerli con lo zucchero semolato.
- Infornarli nel forno preriscaldato a 180° C per 15 minuti circa.
- Quando sono cotti sfornarli e farli raffreddare, quindi riporli in un vaso.

## STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



### VARIANTE VEGAN

Utilizzare la pasta frolla vegan.