



SIR Ristorazione

BISCOTTI DI PASTA FROLLA

INGREDIENTI

200 g di farina
80 g di burro
110 g di zucchero
1 uovo
1 tuorlo
Sale 1 pizzico

Per preparare i biscotti di pasta frolla per prima cosa lasciate ammorbidire il burro a temperatura ambiente in modo da poterlo amalgamare più facilmente con gli altri ingredienti. Mescolate gli ingredienti: farina, zucchero, burro a pezzetti, l'uovo intero e il tuorlo ed un pizzico di sale.

Lavorate rapidamente gli ingredienti con le mani fino ad ottenere un impasto omogeneo. Avvolgete la pasta nella pellicola trasparente e lasciatela riposare in frigorifero almeno per un'ora. Ritirate la pasta, eliminate la pellicola, tiratela con il matterello a sfoglia di alcuni millimetri, con degli stampini o coppapasta tagliate la pasta fino a formare dei biscotti, adagiateli su una teglia con carta da forno e cuocete in forno preriscaldato a 180° per circa venti minuti.