

Biscotti di pasta frolla

Ingredienti:

- _ 300 gr di farina
- _ 130 gr di burro morbido
- _ 1 uovo intero e 1 tuorlo
- _ 70 gr di zucchero
- _ scorza di limone grattugiata
- _ 1 pizzico di sale
- _ mezzo cucchiaino di lievito vanigliato

Procedimento:

Unire tutti gli ingredienti e lavorarli fino ad ottenere un impasto omogeneo. Avvolgere l'impasto in un canovaccio e lasciarlo riposare in frigorifero per 15 min, prima di utilizzarlo.

Stendere la frolla e, con l'aiuto delle formine, creare tanti biscotti. Infornare i biscotti in forno a 180° per 15 min circa.

BUON APPETITO!!!