

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Frollini (da fare con il piatto crisp)

.....ma se non avete il microonde allora....con il forno tradizionale!!!!



Difficoltà
facile



Quantità
6 persone



Tempo
60 minuti

Ingredienti

- Farina - 500 g
- zucchero - 250 g
- tuorli - 5
- burro - 250 g
- limone grattugiato - 1
- mandorle o nocciole - 200 g (tostate e tritate)
- un pizzico di bicarbonato
- zucchero a velo

Preparazione

Preparare le mandorle o le nocciole. Se volete potete metterle entrambe!!! Togliete la pellicina alle mandorle facendole leggermente bollire e schiacciando tra le dita! Fatele tostare e tritatele finemente con il robot. Mettete nella ciotola del robot la farina con lo zucchero a cui avrete mischiato le nocciole o le mandorle tritate e aggiungete il burro freddo a pezzetti. Aggiungete la buccia del limone grattugiato. Unite i tuorli e il pizzico di bicarbonato e fate impastare velocemente fino a quando gli ingredienti si sono per bene amalgamati e formano quasi una palla. Togliete e mettete a riposare in frigo per almeno mezz'ora. Riprendete la pasta e, aiutandovi con due fogli di carta forno, stendetela e con le formine che più vi piacciono tagliate tanti biscotti. Prendete il piatto Crisp e vi mettete un foglio di carta forno. Adagiate i biscottini non troppo vicini e mettete in forno con la funzione crisp, per circa 8 minuti. (Dipende se vi piacciono più o meno croccanti) Con il forno tradizionale fateli dorare a vostro piacere! Ma i tempi saranno più lunghi! Man mano che sono dorati toglieteli e cuocete gli altri. Cospargeteli con dello zucchero a velo bianco o color nocciola!!! Sono dei biscottini buonissimi e di lunga durata.

