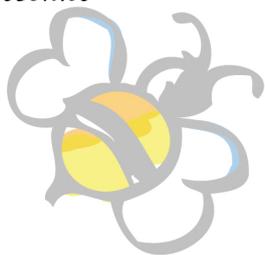




Biscotti Frollini ai cereali - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto



eCucinando.it



dolci - biscotti - frutta secca

Ingredienti: 75 gr. di zucchero e 50 gr. di zucchero di canna tritati finissimi al mixer, 120 gr. di burro morbido, 250 gr. di farina 00 setacciata con 1/2 bustina di lievito, 1 uovo, una manciata abbondante di cereali e frutta secca, zucchero a velo.



Impastare velocemente con la punta delle dita gli zuccheri con il burro, aggiungere la farina, l'uovo, e i cereali. Formare una palla, avvolgere nella pellicola e mettere in frigo per almeno un'ora. Stendere, ritagliare con un bicchiere e infornare a 170° per 20 minuti circa.



Ancora caldi, cospargere di zucchero a velo.



eCucinando.it