



Frollini - [Visualizza sul sito](#)  
di [valeriagavazzi](#)

canditi - mandorle - yogurt

Ingredienti:

500 gr di farina di frumento  
250 gr. di burro (o un vasetto di yogurt bianco)  
300 gr. di zucchero  
3 uova  
1 dose di lievito per dolci  
mandorle, ciliegine candite e altra frutta per guarnire  
1 bustina di vanillina  
1 pizzico di sale, burro per ungere.

Procedimento:

Versare la farina a fontana sulla spianatoia, mescolarvi 250 gr. di zucchero il sale e il lievito.  
Fare un incavo nel centro e mettere il burro ammorbidito a temperatura ambiente e tagliato a pezzetti oppure lo yogurt.  
Cominciare a impastare con la punta delle dita incorporando la farina poco per volta fino a quando il composto risulti a briciole.  
Quindi sgusciare al centro un uovo e due tuorli, insaporire con la vanillina e lavorare energicamente l'impasto finchè risulti omogeneo, poi formare un panetto avvolgerlo in una pellicola trasparente e metterlo a riposare in frigo per un'ora.  
Trascorsa l'ora sul ripiano ben infarinato tirare con il matterello la pasta spessa 0,5 cm e quindi tagliare la pasta con le formine.  
Coprire la placca del forno con un foglio d'alluminio, imburrarlo leggermente e sistemarvi i biscotti.  
Mettere al centro di ogni biscotto la mandorla o la frutta candita, spolverizzare con lo zucchero rimasto e passare in forno caldo a 180° per 25 minuti circa.  
Sono ottimi e si conservano per un bel pò messi nei sacchetti...

