

FROLLINI CLASSICI

Realizzata con il prodotto:

**Farina Pietra del Piave®
per Biscotti e Frolle**



INGREDIENTI

Farina Pietra del Piave® per Biscotti e Frolle	500 g
Zucchero a velo	250 g
Burro	250 g
Tuorli d’Uovo	100 g
Latte	50 g
Aroma Limone	q.b.
Sale	q.b.

PROCEDIMENTO

- Montare il burro, lo zucchero e gli aromi.
- Aggiungere poco alla volta la farina precedentemente setacciata alterandola con i tuorli mescolati con il latte e continuare a montare.
- Modellare con sac a poche o con bochetta a piacere forme a piacimento.
- Cuocere in forno a 170/180°C per 15 minuti.