Valle Sabbia News non solo

DONNE OGGI

Biscotti di pasta frolla e nutella

Di Claudia Forti

Prepara dei biscotti con la pasta frolla e spalma della nutella o della marmellata, sarà una golosa merenda per grandi e piccini. Impossibile resistergli

Si può utilizzare della pasta frolla già pronta oppure preparala con questi ingredienti:

500 g farina 00
250 g burro (a temperatura ambiente)
2 uova intere
1 tuorlo
180 g di zucchero
Mezza bustina di lievito

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo.
Formare una palla e lasciar riposare in frigo per mezz'ora.
Poi stendere l'impasto lasciandolo piuttosto alto, circa 1 cm e formare con delle formine quadrate i biscotti che andranno cotti in forno preriscaldato a 200° per circa 10-15 minuti.

Claudia Forti - DonneOggi.it

DATA DI PUBBLICAZIONE: 23/04/2013 - AGGIORNATO IL 23/07/2025 ALLE 02:00

2025 © TUTTI I DIRITTI SONO RISERVATI
AUTOGESTIONE CONTENUTI DI EDIZIONI VALLE SABBIA SRL C.F. E P.IVA: 02794810982 - SISTEMA GLACOM®