



FROLLINI

Ingredienti

300 g farina

$\frac{1}{2}$ c lievito per dolci

100 g zucchero

1 bustina zucchero vanigliato

1 pz sale

1-2 c acqua

175 g burro ammorbidito

PRERISCALDARE IL FORNO! (statico 180°-190°C /Aria calda 160°-170°C)

1. In una ciotola mescolare la farina con il lievito, lo zucchero, lo zucchero vanigliato e il sale.
2. Aggiungere l'acqua e il burro ammorbidito e lavorare con lo sbattitore elettrico.
3. Impastare a mano e formare dei rotoli di 3 cm di diametro. Avvolgerli in una pellicola trasparente e mettere in frigorifero per almeno 60 minuti.
4. Tagliare ogni rotolo in dischetti di 5 mm di spessore e distribuirli su una placca ricoperta con carta forno.
5. Cuocere nella parte media del forno preriscaldato per circa 10 minuti.
6. Lasciare raffreddare.