

FROLLINI ALLE FRAGOLE

INGREDIENTI



- 300 G FARINA
- 150 G BURRO MORBIDO
- 1 UOVO
- 120 G ZUCCHERO
- 150 G FRAGOLE
- SCORZA GRATTOGIATA DI 1 LIMONE
- 1 PIZZICO DI SALE

PREPARAZIONE

1. INIZIARE ACCENDENDO IL FORNO E RISCALDARE IN MODALITÀ STATIVO A 180°. RIVESTITE LA PLACCA CON LA CARTA FORNO. PREPARARE E PESARE TUTTI GLI INGREDIENTI. TIRARE FUORI DAL FRIGORIFERO IL BURRO E LASCIARE AMMORBIDIRE A TEMPERATURA AMBIENTE.
 2. LAVARE LE FRAGOLE, ELIMINARE IL PICCIOLO, TAGLIARLE A CUBETTI E TENERLE DA PARTE.
 3. IN UNA CIOTOLA CAPIENTE VERSARE LA FARINA, LO ZUCCHERO E MESCOLARE, UNIRE L'UOVO, IL BURRO MORBIDO TAGLIATO A CUBETTI, LA SCORZA DEL LIMONE ED UN PIZZICO DI SALE, INIZIARE AD AMALGAMARE TUTTI GLI INGREDIENTI, IN ULTIMO INCORPORARE I CUBETTI DI FRAGOLE.
 4. FORMARE DELLE PALLINE DELLE DIMENSIONI CHE SI PREFERISCONO E DISPORLE SULLA PLACCA RIVESTITA CON LA CARTA FORNO.
 5. CUOCERE I BISCOTTI ALLE FRAGOLE IN FORNO PRERISCALDATO A 180° PER CIRCA 15-20 MINUTI, NON DEVONO SCURIRSI, SFORNARE E LASCIARE RAFFREDDARE COMPLETAMENTE SU UNA GRATELLA.
- PRIMA DI SERVIRE I FROLLINI ALLE FRAGOLE SPOLVERARE CON LO ZUCCHERO A VELO.