



FROLLINI CLASSICI

Ingredienti

200 gr. di farina per dolci "[Selezione Casillo](#)"
65 gr. di burro
50 gr. di zucchero
1 tuorlo
40 ml di latte
1/2 bustina di lievito per dolci
semi di 1/2 bacca di vaniglia

Procedimento

Mettere in una ciotola la farine, lo zucchero e un pizzico di sale.
Versare i tuorli al centro e con l'aiuto di una forchetta cominciare ad impastare.
Aggiungere il burro, fuso precedentemente, il latte e lavorare fino a rendere l'impasto liscio ed omogeneo.
Far riposare l'impasto, avvolto in un foglio di pellicola trasparente da cucina, in frigo per almeno 30 minuti.
Realizzare i biscotti con stampini a piacere.
Sistemarli in una teglia da forno e cuocerli a 160-170°C per 10 minuti circa.