



Miscela Oro Frolla



## Frollini alla confettura



4 persone



1 ora

## INGREDIENTI

225 g Miscela Oro Frolla

1 uovo

150 g burro molto morbido

1 pizzico di sale

75 g zucchero a velo

scorza grattugiata di un limone bio

*per la decorazione:*

confettura a piacere

zucchero a velo

gocce di cioccolato

## PROCEDIMENTO

Tira fuori dal frigo il burro molte ore prima di iniziare, oppure passalo per qualche secondo nel microonde, così che sia morbido.

Versa il burro in una ciotola, unisci lo zucchero a velo e la scorza grattugiata di un limone e monta con le fruste finché non ottieni una crema liscia e senza grumi.

Unisci l'uovo e monta ancora con le fruste, in modo da tornare ad avere una crema setosa.

Infine, incorpora la **Miscela Oro Frolla** e monta con le fruste finché non ottieni una massa morbida.

Versa l'impasto ottenuto in una sacca da pasticceria con beccuccio a piacere e forma i frollini su una placca antiaderente.

Crea le forme che più ti piacciono, basta che la parte centrale si più concava per accogliere la confettura.

Una volta formati i frollini, metti la placca in frigo per 30 minuti.

Riscalda il forno a 190°-200° in modalità ventilata e cuoci i frollini per circa 14 minuti.

Sformali e lasciali raffreddare su una griglia.

Riempi l'incavo che hai creato con la confettura e spolverali di zucchero a velo.

*Buon appetito!*