



Biscotti Proteici



6 persone



circa 30 min.

INGREDIENTI

200 g Mix Frolla Linea
Proteica Sport

90 g burro

100 g gocce di cioccolato bianco

Buon Appetito!

PROCEDIMENTO

In una ciotola lavora il burro tagliato a cubetti con il **Mix Frolla Linea Proteica Sport** per circa 5 minuti.

Ottenuto un impasto liscio e setoso, avvolgilo il pellicola e mettilo per 3 o 4 ore in frigo.

Stendilo a uno spessore di circa 4- 5 mm e ritaglia dei biscottini quadrati.

Sistema i biscottini su una teglia e decorali con le gocce di cioccolato bianco.

Cuoci in forno pre-riscaldato a 170°C in modalità ventilata per circa 17 minuti.

Sforna i biscotti e aspetta che siano del tutto freddi prima di spostarli.

Conservali in una scatola per biscotti e in frigo, resistono moltissimi giorni.

I Consigli d'Oro

Non trovi le gocce di cioccolato bianco?

Sostituiscile con gocce di cioccolato o fondente oppure con granella di frutta secca.