



BISCOTTI CASALINGHI DI PASTA FROLLA

 20 minuti 1 ora e 10 minuti 10 porzioni

INGREDIENTI

- 200 grammi di farina di frumento, tipo 00
- 100 grammi di zucchero [saccarosio]
- 100 grammi di burro
- 1 unità di uovo di gallina, intero [50 g]

COME PREPARARE LA RICETTA

1° Miscelare gli ingredienti secchi. Aggiungere uova e burro ammorbidito e lavorare fino ad ottenere un impasto omogeneo e liscio. Lasciar riposare l'impasto in frigorifero per mezz'ora circa. Stendere la pasta frolla con un matterello e ricavare dei biscotti con un coppapasta. Cuocere a forno statico a 170°C per 25 minuti fino a doratura. L'impasto può essere preparato e poi surgelato per utilizzarlo in un secondo momento, comodo, no? ;) Da questo impasto si otterranno circa 30 biscotti

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

	PER 100 g	PER PORZIONE [45 g]	% AR
ENERGIA	422 kcal	190 kcal	9 %
PROTEINE	6 g	3 g	6 %
CARBOIDRATI	58 g	26 g	10 %
ZUCCHERI	24 g	11 g	12 %
LIPIDI	20 g	9 g	13 %
GRASSI SATURI	11 g	5 g	25 %
FIBRE ALIMENTARI	1 g	1 g	2 %
SODIO	18 mg	8 mg	0 %