



FROLLI AL MAIS

Ingredienti (per 4 bambini):

Per la pasta:

- 100 gr. di burro
- 60 gr. di zucchero a velo
- 1 cucchiaino di essenza di limone
- 1 tuorlo
- 180 gr. farina
- 30 gr. di farina di mais
- 60 gr. di farina auto-lievitante

Per decorare:

- Gelatina di albicocche
- Granella di mandorle
- Tempo di preparazione 30 minuti

Procedimento:

Pasta:

con un cucchiaino lavorate bene il burro a temperatura ambiente con lo zucchero a velo. Aggiungete l'aroma e il tuorlo. Incorporate la farina lievitante e la farina di mais, quindi date alla pasta la forma di un cilindro che avvolgerete in un foglio di carta alluminio. Ponete la pasta da raffreddare in frigo per 60 minuti. Trascorso tale tempo, eliminate la carta alluminio e con delicatezza, tagliate dei biscotti alti circa 4 mm che adagerete sulla placca ricoperta con carta oleata.

Cuocete i biscottini in forno preriscaldato a 180gr per 20 minuti poi sfornateli e fateli raffreddare su una gratella.

Decorazione:

Pennellate il bordo dei biscotti con la gelatina. Fatevi infine aderire la granella di mandorle.