

Frollini all'Arancia

Categoria : LA FRITTATA

Pubblicato da [D.N.](#) in 15/10/2008

Pasta frolla - 300 gr di farina -150 gr di burro (morbido ma non liquefatto) - due uova (se sono molto grandi togliere un albume) - 70 gr. di succo di arancia - 150 gr di zucchero - un pizzico di sale - la buccia grattugiata di un'arancia - zucchero a velo

Tap



petino di silicone



da forno (larghezza 60 cm.)

In più ho guarnito il piatto con fette d'arancia essiccate al forno.

Impastare velocemente la farina con il burro appena ammorbidito, le uova, lo zucchero



o, il sale, la scorza ed il succo dell'arancia.

La frolla va lavor



ata poco perchè non deve sentire il calore delle mani.

Dopo aver ottenuto una bella palla di pasta liscia infarinare leggermente la superficie, incartarla con la pellicola e farla riposare in frigo per mezz'ora.

Tirare la frolla tra due fogli di pellicola da cucina ad uno spessore di mezzo cm. circa.

Questi biscottini realizzati con formine prettamente natalizie si prestano ad essere u



n ottimo spuntino sia per la prima colazione che per accompagnare una buona tazza di tè.

Nessuno ci vieta di utilizzare tagliapasta non natalizi, o aromi diversi dall'arancia.

Vengono buonissimi anche con il limone, con l'ananas, con il cocco, con acqua di fiori d'arancia o millefiori, basta dare sfogo ai propri gusti ed alla fantasia.