



ilricettariodibianca.com

Biscotti di pasta frolla al miele Senza Burro

Ingredienti

400 g di farina
200 g di zucchero
2 uova intere
100 g di olio e.v.o
8 g di lievito per dolci (mezza bustina)
1 cucchiaino di miele (io acacia)
1 limone
marmellata di albicocche
nutella

Era da molto tempo che volevo trovare una ricetta della pasta frolla senza burro, ero curiosa di assaggiare una frolla “che secondo me non è frolla senza burro” senza il suo ingrediente principale., invece mi devo ricredere, questa frolla è buonissima croccante e saporita, ve la consiglio!

Procedimento:

Inserire la farina lo zucchero con le uova , il lievito e la buccia grattugiata del limone, nel robot da cucina, azionarlo e aggiungere a filo il miele e l'olio. Formato il panetto, trasferirlo su un piano da lavoro e lavorarlo fino a che diventi più compatto, coprire con la pellicola e farlo riposare in frigo per una mezz'ora.

Riprendere la pasta e stenderla sottilmente con il mattarello.

E con lo stampino tagliare dei tondi, alle metà di questi praticare un foro al centro.

Disponli su una teglia con la carta da forno, infornare a 180 ° per 10 minuti circa appena diventano dorati.

Una volta freddi, i biscotti con il buco vanno spolverati con lo zucchero a velo e poi unite a due a due mettendo al centro del biscotto non forato, un cucchiaino di marmellata o nutella.