

Le maschere di carnevale di pasta frolla



Ingredienti

150 gr di burro

125 gr di zucchero

1 uovo

300 gr di farina

1 pizzico di bicarbonato

1 bustina di vanillina

cioccolato fondente

confettini

tempo di preparazione: 30 min

tempo di cottura: 10 min

tempo totale: 40 min

ricetta

Mescolare il burro e lo zucchero con le fruste elettriche. Unire l'uovo continuando a mescolare.

Aggiungere la farina con il bicarbonato e la vanillina

Lavorare fino a far legare tutti gli ingredienti.

Formare una palla e lasciarla riposare in frigo mezz'oretta, avvolta nella pellicola.

Riprendere la pasta frolla e stenderla su un piano infarinato con uno spessore di 3 mm.

Ritagliare le sagome delle mascherine e poggiarle su una teglia da forno ricoperta di carta forno.

Infornare a 180°C e cuocere per 10/12 minuti.
Lasciare raffreddare.

Nel frattempo sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria, quando i biscotti saranno freddi, spennellarli parzialmente o interamente con il cioccolato, metterle su un piano ricoperto di carta forno e decorare con i confettini.

Quando il cioccolato si sarà solidificato, servire le maschere di carnevale.

BUON
APPETITO!

BRIAG ET AXHEL