magimix

BISCOTTI DI PASTA FROLLA MONTANTA

By Maddalena Federici

Preparazione : 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 10 min - **Materiale :** -

---

Ingredienti : 4 PERSONNE

- PASTA FROLLA MONTATA - 330 gr burro morbido temperatura ambiente - 200 gr zucchero a velo - 2 uova intere temp.ambiente - 500 gr di farina - 1/2 bustina di lievito - aroma a piacere

---

PASTA FROLLA MONTATA

1. Lavorare per circa 3 minuti il burro con lo zucchero modalità ESPERTO/Velocità 7 fino ad ottenere una bella crema
2. Aggiungere un uovo alla volta e amalgamare sempre modalità ESPERTO
3. Incorporare farina setacciata e lievito modalità ESPERTO
4. Forno 180 gradi venitlato per 10 minuti

Consigli del cuoco :

Tra un'infornata e l'altra mettere il composto in frigorifero

Le ricette degli internauti non sono testate nuovamente dalla Magimix.

Autore : Maddalena Federici