

## Frollini deliziosi



pasticcini di frolla montata, delicatissimi e divertenti da creare.

ingredienti:

- 150g di burro
- 75g di zucchero a velo
- 1 uovo intero grande
- 225 g di farina 00
- 1/2 cucchiaino di lievito
- un pizzico di sale
- Aromi
- marmellata

Accendere il forno a 250°...

In una ciotola mettere il burro leggermente ammorbidito e lo zucchero a velo e montare con le fruste elettriche per almeno 5 minuti fino ad avere una bella crema montata, aggiungere l'uovo e gli aromi e continuare a sbattere fino a quando sarà bene assorbito. A questo punto le fruste elettriche non servono più. La farina mescolata con il lievito e il sale andrà aggiunta in due volte mescolando delicatamente da sotto a sopra, riempiamo con il composto un sac a poche con bocchetta a stella. e spremiamo in pirottini di carta, mettere un goccio di marmellata al centro, abbassare a 200° e infornare i pirottini, cottura 10-15 minuti circa.