

# Frollini leventinesi



Ricetta tipica della tradizione ticinese rivisitata da SSSAT (Scuola Specializzata Superiore Alberghiera e del Turismo di Bellinzona).

## Preparazione



Tempo richiesto ca. 30 minuti



Difficoltà Facile - Per tutti



Dosi 10 pezzi

## Caratteristiche



Piatto Dolce - Frollini



Prodotto tipico Uova - Km 0



Adatto in Inverno - Per merende golose

## INGREDIENTI

### Frollini

- 125 g burro da cucina
- 125 g zucchero
- 60 g uova
- 250 g farina bianca

## PROCEDIMENTO

### Frollini

1. Far sciogliere il burro;
2. Sbattere le uova con lo zucchero, aggiungere il burro e la farina;
3. Impastare bene il tutto;
4. Con il “sac a poche” formare delle esse (S) di circa 50 gr disposte con agio (spazio) sulla teglia;
5. Cuocere in forno a calore moderato per 10-15 minuti.