



Frollini farciti

Ingredienti

Per l'impasto

- 500 g farina
- 250 g zucchero semolato
- 1 bustina di **Lievito Istantaneo per Biscotti**

PANEANGELI

- 2 uova
- 1 fialetta di **Aroma Limone PANEANGELI**
- 160 g burro freddo a dadini
- 30 ml latte

Per farcire e decorare

- 200 ml panna liquida
- 2 confezioni di **Glassa al cacao PANEANGELI**
- **Ghiaccia reale PANEANGELI**
- **Fantasie di zucchero PANEANGELI**

Procedimento

1. Versa nella terrina farina, zucchero, il Lievito per biscotti PANEANGELI, uova, aroma, e amalgama il tutto aggiungendo il burro tagliato a dadini e il latte.

Impasta con le mani, fino ad ottenere una pasta omogenea.

2. Con matterello stendi l'impasto sul piano del tavolo infarinato in una sfoglia spessa mezzo centimetro circa. Ritaglia dei biscotti utilizzando delle formine quadrate (cm 5x5) e disponili, non troppo vicini, sulla lastra foderata con carta forno. Rimpasta i ritagli e ripeti l'operazione fino all'esaurimento della pasta.

3. Cospargi i biscotti con lo zucchero.

Cuoci nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 190°C, ventilato: 180°C, a gas: nella parte alta a 190°C) per circa 9-14 minuti.

4. Per la ganache sciogli la glassa a bagnomaria seguendo le istruzioni riportate sulla confezione, versala nella panna liquida, mescola bene fino ad ottenere una crema omogenea e poni a raffreddare bene in frigorifero per un paio d'ore.

Monta, la ganache ben fredda, con lo sbattitore per qualche minuto e, con l'aiuto di una sac a poche, farcisci i biscotti raffreddati.

5. Prepara la ghiaccia reale seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Applica la ghiaccia su ogni stellina e decora i biscotti di Natale.