

## *Frollini ai canditi*

6 Pax  
6 persone

Difficoltà  
Facile

Tempo di preparazione  
00:15:00

Tempo di cottura  
00:15:00

Tempo di riposo  
01:00:00

Categoria  
Biscotti

### Ingredienti:

- 150 g. di farina "00"
- 125 g. di burro
- 90 g. di canditi misti
- 50 g. di maizena
- 30 g. di miele d'acacia
- 3 tuorli d'uovo sodo
- 1 pizzico di sale

### Note

*Dose per circa 30 biscotti*

### Procedimento

Iniziate la preparazione dei frollini passando ad un setaccio i tuorli d'uovo sodo e mettete da parte. Procedete con il ridurre a piccoli pezzi i canditi, se necessita, e passarli al mix con parte della farina fino a renderli in polvere e unire successivamente il mix alla rimanente farina unendo anche la maizena.

Disponete ora le farine ai canditi su di un piano da lavoro dando loro la forma di una fontana e al centro, posizionate il burro ridotto in piccoli pezzi e il miele.

Iniziate a lavorare inizialmente il burro con il miele, a seguire, unite i tuorli d'uovo e il pizzico di sale andando ad incorporare man mano la farina.

Cercate di lavorare poco l'impasto fino ad ottenere un panetto liscio e compatto per poi avvolgerlo nella pellicola e farlo riposare in frigo per almeno 1ora.

Mentre l'impasto riposa, preriscaldate il forno a 170° C.

Trascorsa l'ora di riposo, stendete l'impasto ad uno spessore di circa 1 cm, 1 cm e mezzo e ricavate i biscotti della forma che più vi piace.

Disponeteli ora in una teglia rivestita di carta forno, infornate a 170° C e cuocete per 15 minuti circa o fino a quando i biscotti non risulteranno ben dorati.

Togliete dal forno e lasciate raffreddare su una griglia.