

Frollini all'Extra Vergine di Oliva Il Brolo e un tocco di zenzero

Autore: Sandra Salerno Tratto da: Un tocco di Zenzero



INGREDIENTI

- 1 uovo (codice 0 bio)
- olio E.V.O. Il Brolo grammi 50
- zucchero di canna 50 grammi
- lievito per dolci grammi 6
- zenzero in polvere 1/2 cucchiaino
- zenzero candito grammi 50 (tagliato a cubetti)

PREPARAZIONE

In una bowl mescolare la farina l'uovo, lo zucchero, lo zenzero in polvere, il lievito, l'Extra Vergine di Oliva Il Brolo e per ultimo lo zenzero candito tagliato a pezzetti piccoli.

Impastare a mano e, se necessario, aggiungere un pizzico di farina, per amalgamare bene il tutto.

Stendere l'impasto a circa 1 cm di altezza e con una formina (a voi la scelta del decoro) tagliare i biscotti.

Sistemateli i biscotti (man mano che vengono tagliati) in una teglia o placca da forno foderata con della carta.

Cuocere per circa 15 minuti a 180° (ventilato).

Fare raffreddare, spolverare con dello zucchero a velo.

I frollini si conservano per qualche settimana in una scatola di latta, oppure metteteli in un barattolo di vetro, di quelli di una volta, in bella vista sulla mensola della cucina.

Così ogni volta che qualcuno verrà a trovarvi, ne sparirà uno!

www.il-brolo.it