

Cuoricini di frolla

Tempo di preparazione: 30 min

Difficoltà: Facile



Ingredienti

- Burro: 100 gr
- Farina: 200 gr
- Lievito: 1 cucchiaino
- Sale: 1 pizzico
- Scorza grattugiata di: 1 limone
- Uovo: 1
- Zucchero: 90 gr
- Zucchero di canna: q.b.

Preparazione

I **cuoricini di pasta frolla** sono dei deliziosi e fragranti dolcetti di San Valentino. Si tratta di profumati e gustosi biscottini che si preparano in pochi minuti e con un ingrediente insolito e particolare: la passata di pomodoro. Ok, mi direte che sono pazzi, ma dovete assolutamente provarli perché sono buonissimi! Questa idea è nata perché volevo dare un po' di colore ai biscotti senza però usare coloranti artificiali, di passata ne va proprio un velo e poi l'aggiunta dello zucchero di canna conferisce a questi biscottini un sapore caramellato, sono buonissimi!

I cuoricini di frolla sono semplicissimi da preparare, come prima cosa realizzate la pasta frolla: in una ciotola mettete la farina, lo zucchero, il burro a temperatura ambiente, il lievito, un pizzico di sale ed impastate. Aggiungete poi l'uovo, la scorza grattugiata di un limone e lavorate tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto liscio e compatto.

Stendete il panetto ad uno spessore di circa mezzo cm e, con una formina a cuore, ritagliate tanti cuoricini. Posizionate i cuoricini di frolla su di una teglia rivestita da carta forno e, sulla superficie di ognuno di essi, spennellate una puntina di **passata classica Pomi**, ne dovete mettere pochissima, serve solo a dare un po' di colore. Aggiungete infine lo **zucchero di canna** ed infornate i cuoricini di frolla in forno preriscaldato a 180 gradi per 15-20 minuti.

I cuoricini di frolla sono pronti, fateli raffreddare completamente prima di consumarli, sono buonissimi!

For this recipe we used:

Passata Classica 2 cucchiai

