

#IORESTOACASA con le ricette dell'EINAUDI

"IL TRICOLORE"



**TEMPO DI
PREPARAZIONE**

30 minuti



**TEMPO DI
COTTURA**

25°minuti 160°



PORZIONI

20 biscotti



**PREPARATA
DA**

Carmela Vecchione



La pasta frolla sablè (sabbiosa) è una delle tipologie di frolla più diffuse, permette di ottenere un impasto friabile e semplice da lavorare, quindi adatto ai biscotti.

Vantaggi: non ha bisogno di tanto riposo; struttura più consistente e infine avrà una friabilità superiore alla pasta frolla tradizionale

I.I.S.S. EINAUDI – FOGGIA – A.S. 2019-2020

Ingredienti	Preparazione
250g di BURRO 330g di FARINA "00" 125g di ZUCCHERO A VELO 1 UOVO Coloranti verde e rosso Utensili: Una bol Un matterello Carta da forno Pennello alimentare Coltello	<ol style="list-style-type: none"> 1. Miscelare la farina e il burro a cubetti ,così da far sì che le particelle della farina vengono ricoperte dal grasso rendendo la farina impermeabile, e formare un impasto sabbioso 2. Aggiungere lo zucchero a velo continuando a miscelare. 3. Aggiungere le uova e iniziare a impastare 4. Dividere l'impasto in 3 parti uguali, così da poter creare i colori. (se si utilizzano coloranti in polvere è consigliabile diluirli in un goccio d'acqua o latte). 5. Stendere la pasta verde rossa e bianca su un foglio di carta da forno e sovrapporre partendo dalla verde e finire con la rossa. E arrotolare i 3 strati insieme. 6. Tagliare in senso di lunghezza , non troppo doppi max 1cm 7. Disporre i biscotti su una teglia e infornare a 160/165 °C (la temperatura non dev'essere troppo alta, altrimenti si ha il rischio che in cottura si possa perdere il colore)

Informazioni Nutrizionali

	Calorie	Carboidrati	Grassi	Proteine	Sodio	Zuccheri
Farina	1274	267	3	36	7	0
Burro	1793	0	203	2	1440	0
Zucchero	486	125	0	0	3	122
Uova	37	0	2	3	35	0