

---

# Frollini con glassa al limone

**Autore:** Max Fattorini

**Fonte:** Città Nuova

**Una preparazione davvero semplice e, volendo aggiungendo qualche ingrediente, si possono ottenere numerose varianti**

Tra un'allerta meteo e un'altra negli ultimi weekend io e la piccola principessa Ginevra abbiamo dovuto rimanere in casa, quale occasione migliore allora per preparare insieme i biscotti? Di solito prepariamo i muffins insieme, ma questa volta ho voluto cambiare un po' e abbiamo scelto anche di decorare i frollini che avevamo preparato con una glassa al profumo di limone. Ginevra è stata una fantastica aiutante, ha mescolato la frolla e versato la farina, mi ha aiutato con gli stampi e infine ha decorato con la sacca a poche tutti i biscotti che avevamo preparato.

La ricetta è davvero semplice e volendo aggiungendo qualche ingrediente si possono ottenere numerose varianti

## Ingredienti

250 grammi di farina  
125 grammi di burro  
100 grammi di zucchero  
un uovo  
un pizzico di sale  
buccia di limone

### per la glassa

un albume di uovo  
160 grammi di zucchero a velo  
un cucchiaino di succo di limone

Far ammorbidire a temperatura ambiente il burro, quindi in una bolla lavorarlo con lo zucchero sino ad ottenere una crema, aggiungere l'uovo e continuare a lavorare quindi la farina passandola al setaccio, un pizzico di sale e un po' di zeste di limone, la parte gialla della buccia. Amalgamare bene il tutto, dare una forma di una palla, quindi avvolgerla nella pellicola trasparente e lasciare riposare in frigorifero per almeno un'ora.

Infarinare la madia quindi adagiarci sopra la palla frolla e stenderla con il mattarello sino

---

ad ottenere un rettangolo dello spessore di circa 4 / 5 millimetri, adagiarsi sopra lo stampo per biscotti quindi ricavare le varie forme. Con i ritagli di pasta frolla avanzati ricavare altri biscotti, stendere un foglio di carta da forno su di una teglia e cuocere in forno caldo a circa 150 gradi per una ventina di minuti.

Levare dal forno e lasciare raffreddare, quando sono tiepidi, preparare la glassa: in una ciotola montare a neve l'albume dell'uovo insieme al cucchiaino di succo di limone, quindi aggiungere lo zucchero a velo poco alla volta continuando a montare con la frusta, trasferire in una sacca a poche con un beccuccio con il buco piccolino per scrivere, vi consiglio una che usa e getta come la mia ([Tescoma](#)), perché la glassa solidifica velocemente e non si rimuove facilmente, quindi decorare a piacere i biscotti, come si vede nella foto sopra con Ginevra abbiamo disegnato i bordi dei frollini.

Lasciar quindi seccare e buon appetito e buona serata a tutte e tutti.

Dal blog [La piccola casa](#)