



## Biscotti di frolla allo zafferano



### Ingredienti

- 2 bustine di Zafferano
- 1 confezione di Pasta Frolla Sottile

### Preparazione

1. Lasciate ammorbidire la pasta frolla e stendetela con le mani. Versate lo zafferano al centro dell'impasto e lavorate senza ammorbidire troppo la pasta, quindi mettete a riposare in frigorifero per 30 minuti. Stendete l'impasto allo spessore di 5 mm, ritagliatelo in pezzi di varie fogge, disponete su di una teglia protetta con carta da forno e cuocete in forno a 180°C per circa 15 minuti.

### Informazioni nutrizionali

carboidrati  
Energia  
grassi  
Fibra  
Proteine  
Grassi saturi  
Sodio  
zuccheri

🕒 45

👤 4 4 persone