

## Frollini al grano saraceno & avanzo di albume



✂ Per 45 biscotti

### Ingredienti

330 g di farina di grano saraceno  
100 g di zucchero di canna demerara  
120 g di albume  
60 g di burro  
1/8 di cucchiaino di semi di vaniglia  
6 g di lievito per dolci  
4-5 gocce di essenza di fior d'arancio  
1 pizzico di sale

### Finitura

marmellata e zucchero a velo | acqua e 40-50 g di zucchero di canna demerara

### Procedimento

Versare la farina a pioggia sulla spianatoia insieme al lievito, fare la fossetta e aggiungere, lo zucchero, l'albume, il burro a pezzetti ammorbidito a temperatura ambiente, la vaniglia e le gocce di fior d'arancio. Lavorate il tutto fino a formare un composto omogeneo, avvolgete l'impasto nella pellicola trasparente e fatelo riposare in frigorifero per 30 minuti. Stendere la pasta con il mattarello fino a formare una sfoglia di 4 mm di spessore e ritagliate i biscotti con la formina desiderata (io ho usato uno a fiore di 6 cm di diametro). Se desiderate farcirli con la marmellata potete disporre i biscotti su una teglia ricoperta di carta da forno e infornate, altrimenti spennellare la superficie dei biscotti con acqua e capovolgerli in un piattino con dentro lo zucchero. Cuocere a forno preriscaldato a 180° per 15 minuti. Togliete dal forno e lasciate raffreddare su una griglia.