

BISCOTTI SALATI – **FROLLINI SALATI CON Sherazade**



***Maria Luisa Orlando**, la mamma cuoca del sito "Profumo di casa mia" ci indica questa facile e originale ricetta di frollini salati, fatti con formaggio, yogurt e corn flakes che si accompagnano egregiamente con **Sherazade**.*

INGREDIENTI X 4

- g 80 Burro ammorbidito
- g 20 Parmigiano grattugiato
- g 10 Pecorino grattugiato
- g 30 Corn Flakes
- g 100 Yogurt naturale
- g 160 Farina 0
- 1 bustina Lievito per torte salate
- q.b. Sale
- q.b. Bacche di pepe rosa
- g 100 **Sherazade. Agrodolce di Cipolla Rossa**

PROCEDIMENTO

Impastare a mano o nel mixer burro, formaggi, corn flakes, yogurt, farina, lievito e sale. Rassodare in frigo 20 min.

Mettere l'impasto tra due fogli di carta da forno e stenderlo con il mattarello a 5-8 mm di spessore. Ricavare frollini a forma di cuore e di fiore con stampini per biscotti. Posizionare al centro di quelli a forma di fiore una bacca di pepe rosa.

Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 15 min, poi a 190° per 10 min. Servire i biscotti mettendo su quelli a forma di cuore un cucchiaino di **Sherazade. Agrodolce di Cipolla Rossa**.



1h