

## LE FROLLINE DI SANTA LUCIA



Le frolline di Santa Lucia, vengono tradizionalmente preparate il 12 mattina per offrirle alla Santa nella sua visita notturna e così ringraziarla dei doni che porterà. Possono però fatte in abbondanza per essere gustate durante tutto il periodo delle feste natalizie

### **Ingredienti**

300 g di farina  
150 g di zucchero  
150 g di burro a temperatura ambiente  
3 tuorli  
1 cucchiaino di lievito  
una presa di sale  
un pizzico di vaniglia in polvere  
la scorza grattugiata di un limone

### **Preparazione**

In una terrina o direttamente sulla spianatoia, setacciare la farina insieme al lievito, aggiungere lo zucchero, la vaniglia, la buccia del limone grattugiata e il sale. Aggiungere il burro tagliato a pezzetti e a temperatura ambiente, impastate con le mani o in alternativa con la forchetta, una volta che comincia a diventare grumoso mettere anche i tuorli e proseguite a impastare.

Quando avrete ottenuto un impasto liscio e omogeneo avvolgetelo nella pellicola e lasciate in frigorifero per circa un'ora. Se risultasse appiccicoso aggiungete un po' di farina o viceversa, se risultasse secco aggiungete un cucchiaio di acqua ghiacciata.

Stendete con il matterello l'impasto con uno spessore di un cm e ritagliate le forme usando stampini con simboli natalizi. Infornate a 180 gradi per 10- 12 minuti (o a 160 in forno ventilato), senza farle brunire. Una volta raffreddati spolverare abbondantemente con lo zucchero a velo