



Associazione
Tradizioni e Innovazioni

**VI ASPETTIAMO
IN PIAZZA A GERRA-PIANO
DAL 7 AL 10 DICEMBRE
PIAZZA NATALIZIA 2022**



**Mercoledì e Venerdì
dalle 18:00 alle 22:00
Giovedì e Sabato
dalle 10:00 alle 22:00**



**AL MERCATINO TROVERETE
LE CASETTE CON ARTICOLI
NATALIZI OLTRE A PUNTI
DI RISTORO CON VIN BRÛLÉ,
RACLETTE, POLENTA, RISOTTO,
ECC. CHE POTRETE GUSTARE
NEI CALDI GAZEBI.
ANIMAZIONI E CONCERTI
PER TUTTI**

E NELL'ATTESA POTETE PREPARARE I

Frollini Leventinesi

Tempo: ca. 30 min.

Difficoltà: Facile – Per tutti

Porzioni: 10 Pezzi

Ingredienti:

125g Burro da cucina

125g Zucchero

60g Uova

250g Farina Bianca



Procedimento:

1. Far sciogliere il burro

2. Sbattere le uova con zucchero. Aggiungere burro e farina

3. Impastare il tutto

4. Con il "Sac a poche" formare delle (S) di circa 50g disposte sulla teglia con un po' di spazio tra di loro

5. Cuocere in forno a calore moderato per 10-15 minuti



BUONE FESTE A TUTTI!



www.tradizioni-innovazioni.ch