

## Calze della befana di frolla

di Marianna Pascarella (02-Jan-2017)

Difficoltà	Porzioni	Preparazione	Riposo	Cottura	Vegetariana
Bassa	30 biscotti	25 minuti	30 minuti	20 minuti	Si



### Ingredienti (per 30 biscotti)

150 gr di **farina 00**  
75 gr di **burro**  
60 gr di **zucchero**  
1 **uova**  
1 bustina di **vanillina**

### Strumenti Utilizzati

Mixer  
Tagliabiscotti a calza

Le **calze della befana di frolla** sono dei friabili biscotti di pasta frolla con un'adorabile forma, quella della classica calza della befana, che con l'arrivo della vecchina nella misteriosa notte, viene riempita dai dolciumi che ella porta a tutti i bimbi buoni. La classica calza delle feste viene ridimensionata e diventa un biscotto incredibilmente buono!

Le calze della befana di frolla sono i dolcetti ideali da far trovare anche nelle calze della befana, sono semplici e sicuramente genuini, visto che li preparerete voi stessi, scegliendo ingredienti di ottima qualità. Volendo potrete farne di più varianti, al cacao, sostituendo 40 gr di farina con il cacao amaro, o con le gocce di cioccolato unendo quest'ultime all'impasto.

Le calze della befana di frolla si preparano con una ricetta semplicissima che potrete realizzare anche in compagnia dei vostri bambini, nipotini o cuginetti, per trascorrere un piacevole pomeriggio con loro, o per preparare il dolce da servire in occasione della merenda delle giornate di festa.

Leggi anche come i [Befanini](#)

## Preparazione

1. Per preparare le **calze della befana di frolla** iniziate a preparare la pasta frolla che utilizzerete come base per la ricetta. Mettete in un mixer la farina e il burro freddo a pezzi e frullate gli ingredienti per ottenere la classica sabbiatura. Ora aggiungete anche lo

- zucchero, l'uovo e la vanillina e lavorate ancora un po' per amalgamare gli ingredienti.
2. Trasferite l'impasto su una spianatoia e lavoratelo velocemente con le mani per ottenere un panetto compatto. Avvolgete il panetto nella pellicola per alimenti e fatelo rassodare in frigorifero per mezz'ora. Riprendete l'impasto dal frigo e stendetelo in una sfoglia di circa 3mm di spessore. Con un tagliabiscotti a forma di calza ricavate i biscotti.
  3. Man mano che sono pronti sistemate i biscotti su una teglia rivestita con della carta forno. Ripassate i biscotti in frigorifero per 10 minuti per mantenere bene la forma. Poi infornate i biscotti in forno preriscaldato a 180° per circa 20 minuti. Quando sono dorati sfornateli e lasciateli raffreddare completamente.
  4. Le vostre calze della befana di frolla sono pronte, se preferite servitele con una spolverizzata di zucchero a velo.

## Note dell'Autore

Per ottenere dei biscotti dalla consistenza più leggera aggiungete all'impasto anche 1 cucchiaino di lievito per dolci.

## Categorie

[Ricette Dolci](#) [Biscotti](#) [Biscotti di Natale](#) [Ricette per Feste](#) [Cucina per Bambini](#) [Ricette per Bambini](#) [Ricette per la Befana](#) [Ricette Vegetariane](#) [In Cucina con Marianna](#)