

## “Mascherine” di pasta frolla

### Ingredienti

farina bianca g 200 più un poco per la spianatoia  
burro g 100  
zucchero semolato g 70  
zucchero a velo  
2 tuorli  
vanillina  
limone  
sale

### Preparazione

Preparate la pasta frolla, impastando la farina con il burro, morbido e a pezzetti, lo zucchero, un pizzico di sale, uno di vanillina, la scorza grattugiata del limone e i tuorli. Fate una palla con la pasta e lasciatela riposare coperta, in frigo, per circa 30'. Stendetela quindi sulla spianatoia infarinata e ritagliate da essa 6 biscottoni a forma di mascherina, con i fori per gli occhi e per un nastrino. Rivestite una placca con carta da forno, allineatevi 3 cucchiari di legno, copriteli con altra carta da forno poi, su ogni manico, stendete in orizzontale 2 mascherine che, così, avranno a metà un rialzo per la protuberanza del naso. Infornate a 170 °C per 10'. Fate intiepidire le mascherine prima di sollevarle dai manici, guarnirle con i nastri e spolverizzarle di zucchero a velo.

