



CROSTATINA ALLA NOCCIOLA

DOLCE DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA
BURRO 82% M.G. - MORBIDO
ZUCCHERO
UOVA INTERE

g 1.000
g 400
g 100
g 100

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto omogeneo.
Porre in frigorifero per almeno un'ora.

FARCITURA

INGREDIENTI

FARCINUT

Q.B.

FINITURA

INGREDIENTI

NOCCIOLE INTERE TOSTATE

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Tirare la frolla allo spessore di 4 mm e foderare gli stampi prescelti.

Bucherellare il fondo e depositare 1 cm circa di FARCINUT.

Decorare la superficie con NOCCIOLE INTERE tagliate a metà.

Cuocere a 190-200°C fino a completa doratura della pasta frolla.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Per avere all'uscita dal forno la farcitura con consistenza più cremosa, utilizzare uno dei nostri CUKICREAM.