

FROLLINI AL CACAO E PEPITE DI CIOCCOLATO GLUTEN FREE

Pasta frolla gluten free al gusto di cacao con pepite di cioccolato per realizzare frollini e crostate

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

FROLLA AL CACAO E CIOCCOLATO

INGREDIENTI

TOP FROLLA GLUTEN FREE	g 1000
BURRO 82% M.G.	g 350
UOVA	g 250
ZUCCHERO DI CANNA	g 50
CACAO IN POLVERE	g 80
PEPITA FONDENTE 1800	g 200

COMPOSIZIONE FINALE

-Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia.
-Stendere tra 2 fogli di carta da forno la frolla, laminarla allo spessore desiderato e mettere in frigorifero a riposare per almeno 2 ore.
-Cuocere come di consueto (per frollini spessi 6mm cuocere in forno ventilato 10 minuti a 160°C e altri 10 minuti a 150°C)



RICETTA CREATA PER TE DA **MARCO DE GRADA**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE