



## FROLLINI ALLE MANDORLE E CARDAMOMO GLUTEN FREE

Pasta frolla gluten free al gusto di mandorla e cardamomo per realizzare frollini e crostate

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ 

### FROLLA ALLE MANDORLE E CARDAMOMO

---

#### INGREDIENTI

|                        |        |
|------------------------|--------|
| TOP FROLLA GLUTEN FREE | g 1000 |
| FARINA DI MANDORLE     | g 200  |
| BURRO 82% M.G.         | g 320  |
| UOVA                   | g 200  |
| ZUCCHERO DI CANNA      | g 50   |
| SALE FINO              | g 5    |
| CARDAMOMO - IN POLVERE | g 2    |

#### 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