

PASTA FROLLA GLUTEN FREE PER STAMPI MICROFORATI

(Dose per circa 50 tartellette monoporzione)

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

FROLLA ALLE MANDORLE

INGREDIENTI

TOP FROLLA GLUTEN FREE	g 1400
BURRO 82% M.G.	g 375
UOVA INTERE	g 225
FARINA DI MANDORLE	g 150
ZUCCHERO A VELO	g 150

PREPARAZIONE

Miscelare Top frolla, zucchero a velo, farina di mandorle e burro in planetaria con foglia (sabbiatura).

Aggiungere le uova e miscelare senza montare.

Stendere tra 2 fogli di carta da forno la frolla e laminarla allo spessore di 2-3 millimetri e mettere in frigorifero a riposare per almeno 2 ore.

Foderare gli stampi microforati prescelti.

Cuocere in forno a 170-180°C per 5 minuti, poi abbassare a 160°C per altri 10-13 minuti con valvola aperta.



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

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE