



PASTA FROLLA PER STAMPI MICROFORATI

(Dose per circa 50 tartellette monoporzione)

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



FROLLA ALLE MANDORLE

INGREDIENTI

TOP FROLLA	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, farina di mandorle, zucchero a velo e burro in planetaria con la foglia (sabbatura).

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

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire Avoletta con Delinoisette per realizzare frolla per stampi microforati alle nocciole.