



FROLLINI AL MIELE DI CASTAGNO GLUTEN FREE

Pasta frolla gluten free al gusto di miele di castagno per realizzare frollini e crostate

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ   

FROLLA AL MIELE DI CASTAGNO

INGREDIENTI

TOP FROLLA GLUTEN FREE	g 1000
BURRO 82% M.G.	g 300
UOVA	g 150
MIELE - DI CASTAGNO	g 150

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