



FROLLINI ALLE 3 SPEZIE GLUTEN FREE

Pasta frolla gluten free al gusto di cannella, noce moscata e pepe per realizzare frollini e crostate

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ 

FROLLA ALLE 3 SPEZIE

INGREDIENTI

TOP FROLLA GLUTEN FREE	g 1000
BURRO 82% M.G.	g 350
UOVA	g 170
SALE FINO	g 8
ZUCCHERO DI CANNA	g 100
CANNELLA IN POLVERE	g 8
NOCE MOSCATA IN POLVERE	g 2
PEPE MACINATO	g 1

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