



Grisby classico

PREPARAZIONE IMPASTO

INGREDIENTI

AMIDO DI MAIS O FECOLA DI PATATE	g 150
FARINA TIPO 0	g 600
ZUCCHERO A VELO	g 250
BURRO	g 350
TUORLO D'UOVO	g 150
VIGOR BAKING	g 15

PREPARAZIONE

Impastare in planetaria zucchero, burro e tuorlo, quindi aggiungere farina, fecola e baking, miscelare fino ad ottenere una frolla omogenea. Lasciar riposare in frigorifero (5°C) per almeno 2 ore.

RIPIENO CUCKICREAM

PREPARAZIONE

Spianare la pasta allo spessore di tre millimetri e stampare dei dischetti del diametro di cm 5. Colare CUKICREAM (8 grammi circa) al centro dei frollini e sovrapporne degli altri in modo da racchiudere completamente il ripieno. Per una perfetta regolarità dei biscotti al fine di evitare la fuoriuscita di CUKICREAM, ristampare con tagliapasta del diametro di cm 4.

COMPOSIZIONE FINALE

Cuocere a 220°C circa; si consiglia di effettuare una cottura veloce che consenta a CUKICREAM di mantenere perfettamente le sue ottimali caratteristiche di cremosità e morbidezza.