# BISCOTTI ALLA SOIA

FROLLINI CON FARINA ALTERNATIVA

**LIVELLO DI DIFFICOLTÀ**

## PASTA FROLLA ALLA SOIA

### INGREDIENTI

| | |
|---|---|
| GRANSOIA | g 1.000 |
| FARINA TIPO 0 | g 1.000 |
| ZUCCHERO SEMOLATO | g 700-750 |
| BURRO 82% M.G. | g 1.100 |
| UOVA INTERE | g 550 |
| VANILLINA | Q.B. |

### PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria con foglia tutti gli ingredienti, fino ad ottenere un impasto sodo.

Porre in frigorifero a 4°C a riposare per almeno due ore.

### COMPOSIZIONE FINALE

Stendere la pasta frolla e ritagliare dei biscotti utilizzando un coppapasta.

Cuocere in forno a 190°C per 8-10 min.

RICETTA CREATA PER TE DA **FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE

irca SINCE 1919