



PASTA FROLLA PER TARTELLETTE E FONDI DI FROLLA CON TOP FROLLA

RICETTA IDEALE PER FONDI DI FROLLA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA

BURRO 82% M.G.

ZUCCHERO

UOVA INTERE

g 1.000

g 350

g 120

g 150

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto

ben amalgamato.

Porre in frigorifero per almeno un'ora.

COMPOSIZIONE FINALE

Spianare con sfogliatrice allo spessore desiderato e foderare gli appositi stampi da tartellette o crostata.

Cuocere a 220°C.