



TARTELLETTE GIANDUIA

CROSTATINE DA FORNO AL GUSTO GIANDUIA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA FROLLA ALLE NOCCIOLE

INGREDIENTI

DELINOISETTE

g 1.000

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

g 400

UOVA

g 100

FARINA - DEBOLE

g 600

PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria con foglia tutti gli ingredienti.

Coprire con pelliicola e lasciare riposare per almeno 2 ore in frigorifero.

FARCITURA

INGREDIENTI

CUKICREAM GIANDUIA

Q.B.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

GRANELLA DI NOCCIOLA

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Tirare la pasta con la sfogliatrice allo spessore di 3 mm.

Stampare con coppapasta rotondo e rivestire degli stampini per tartellette.

Farcire con CUKICREAM GIANDUIA e decorare la superficie con GRANELLA DI NOCCIOLE.

Cuocere in forno statico a 190°C per 8-12 minuti.