



FROLLINI MONTATI GLUTEN FREE

BISCOTTERIA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



FROLLA GLUTEN FREE

INGREDIENTI

TOP FROLLA GLUTEN FREE

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

UOVA

g 1000

g 400

g 400

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 4-5 minuti a media velocità.

COMPOSIZIONE FINALE

Dressare la frolla montata della dimensione scelta.

Cuocere a 190-200°C per 10 minuti circa.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire il burro con pari peso di margarina.