



BISCOTTI RIPIENI AL GIANUDIA GLUTEN FREE

PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA GLUTEN FREE	g 1000
VIGOR BAKING	g 13
AMIDO DI MAIS	g 86
ZUCCHERO A VELO	g 27
BURRO 82% M.G.	g 388
TUORLI D'UOVO	g 166

PREPARAZIONE

- Lavorare in planetaria con foglia burro e zucchero a velo.
- Aggiungere i tuorli e impastare.
- Aggiungere infine le polveri precedentemente miscelate.
- Stendere l'impasto a uno spessore di 3 mm.

FARCITURA

INGREDIENTI

CUKICREAM GIANDUIA	Q.B.
--------------------	------

COMPOSIZIONE FINALE

- Con un coppapasta da 4 mm coppare dei dischi di frolla , mettere uno spuntone di cuckicream gianduia nel centro e chiudere con un altro disco di frolla.
- Coppare nuovamente il biscotto utilizzando un coppapasta da 3,5 mm.
- Cuocere a 210°C per circa 5-6 minuti.



RICETTA CREATA PER TE DA LUCA SALVATORI

PASTICCIERE E GELATIERE