FROLLINI ALLE NOCCIOLE E CIOCCOLATO GLUTEN FREE

PASTA FROLLA GLUTEN FREE AL GUSTO DI NOCCIOLE E PEPITE DI CIOCCOLATO PER REALIZZARE FROLLINI E CROSTATE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

FROLLA ALLE NOCCIOLE E CIOCCOLATO

INGREDIENTI

TOP FROLLA GLUTEN FREE	g 1000
FARINA DI NOCCIOLE	g 200
BURRO 82% M.G.	g 300
UOVA	g 200
PEPITA FONDENTE 1800	g 300
SALE FINO	g 5

COMPOSIZIONE FINALE

-Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia.
-Stendere tra 2 fogli di carta da forno la frolla, laminarla allo spessore desiderato e mettere in frigorifero a riposare per almeno 2 ore.
-Cuocere come di consueto (per frollini spessi 6mm cuocere in forno ventilato 10 minuti a 160°C e altri 10 minuti a 150°C)

RICETTA CREATA PER TE DA **MARCO DE GRADA**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE