

OCCHIO DI BUE VEGANO CACAO E PISTACCHIO

DELIZIOSI BISCOTTI VEGANI DI FROLLA, FARCITI CON UNA CREMOSA SPALMABILE AL PISTACCHIO E DECORATI CON PISTACCHI CROCCANTI. PERFETTI DA CONFEZIONARE E GUSTARE IN OGNI MOMENTO.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







FROLLA VEGANA

INGREDIENTI	PREPARAZIONE		
TOP FROLLA 9 500 EYLEN CREMA/CAKE 9 200 CACAO IN POLVERE 9 25 ACQUA 9 40 SALE	 Impastare tutti gli ingredienti insieme, evitando di lavorare eccessivamente l'impasto. Lasciare riposare in frigorifero per almeno un'ora. Stendere in sfogliatrice a uno spessore di 3 mm e coppare dei dischi della misura desiderata. Cuocere in forno a 160°C per circa 18-20 minuti e lasciare raffreddare completamente. 		

FARCITURA VEGANA

INGREDIENTI			

CHOCOCREAM PISTACCHIO VEGAN - VEGANA

Q.B.

PREPARAZIONE

• Accoppiare due dischi di frolla farcendoli con CHOCOCREAM PISTACCHIO VEGAN.

COMPOSIZIONE FINALE

Decorare con pistacchi e confezionare





RICETTA CREATA PER TE DA **Filippo falciola**

PASTRY CHEF

