



PASTA FROLLA GLUTEN FREE PER STAMPI MICROFORATI

(DOSE PER CIRCA 50 TARTELLETTE MONOPORZIONE)

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



FROLLA ALLE MANDORLE

INGREDIENTI

TOP FROLLA GLUTEN FREE

BURRO 82% M.G.

UOVA INTERE

FARINA DI MANDORLE

ZUCCHERO A VELO

PREPARAZIONE

g 1400

Miscelare Top frolla, zucchero a velo, farina di mandorle e burro in planetaria con foglia (sabbatura).

g 375

Aggiungere le uova e miscelare senza montare.

g 225

Stendere tra 2 fogli di carta da forno la frolla e laminarla allo spessore di 2-3 millimetri e mettere in frigorifero a riposare per almeno 2 ore.

g 150

Foderare gli stampi microforati prescelti.

g 150

Cuocere in forno a 170-180°C per 5 minuti, poi abbassare a 160°C per altri 10-13 minuti con valvola aperta.



RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE