



BISCOTTI ALLA SOIA

FROLLINI CON FARINA ALTERNATIVA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA FROLLA ALLA SOIA

INGREDIENTI

GRANSOIA

g 1.000

FARINA TIPO 0

g 1.000

ZUCCHERO SEMOLATO

g 700-750

BURRO 82% M.G.

g 1.100

UOVA INTERE

g 550

VANILLINA

Q.B.

PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria con foglia tutti gli ingredienti, fino ad ottenere un impasto sodo.

Porre in frigorifero a 4°C a riposare per almeno due ore.

COMPOSIZIONE FINALE

Stendere la pasta frolla e ritagliare dei biscotti utilizzando un coppapasta.

Cuocere in forno a 190°C per 8-10 min.



RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE

