PASTA FROLLA RICETTA RICCA CON TOP FROLLA

RICETTA PER PASTA FROLLA IDEALE PER FRAGRANTI FROLLINI.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PASTA FROLLA RICCA

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1.000
BURRO 82% M.G.	g 500
ZUCCHERO SEMOLATO	g 120
TUORLI D'UOVO	g 100

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.

Porre in frigorifero per almeno un'ora.

COMPOSIZIONE FINALE

Spianare con sfogliatrice allo spessore desiderato e stampare con l'apposito coppapasta.

Cuocere a 220°C.