



# FROLLINI CON PASTA GIANDUIA E GRANELLA DI NOCCIOLE

## BISCOTTERIA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### IMPASTO FROLLINI

#### INGREDIENTI

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| HEIDICAKE                | g 1000 |
| BURRO 82% M.G. - MORBIDO | g 300  |
| UOVA INTERE              | g 300  |
| PASTA GIANDUIA           | g 160  |
| FARINA "DEBOLE"          | g 100  |

#### PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti circa a media velocità.

### FINITURA

#### INGREDIENTI

|                       |      |
|-----------------------|------|
| GRANELLA DI NOCCEIOLA | Q.B. |
|-----------------------|------|

#### COMPOSIZIONE FINALE

Dressare il composto su carta da forno.

Decorare con GRANELLA DI NOCCIOLE.

Cuocere a 190-200°C per 8-10 minuti.

#### **I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR**

E' possibile sostituire il burro con pari peso di margarina.