



TARTELLETTE GIANDUIA

CROSTATINE DA FORNO AL GUSTO GIANDUIA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA FROLLA ALLE NOCCIOLE

INGREDIENTI

| | |
|--------------------------|---------|
| DELINOISETTE | g 1.000 |
| BURRO 82% M.G. - MORBIDO | g 400 |
| UOVA | g 100 |
| FARINA - DEBOLE | g 600 |

PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria con foglia tutti gli ingredienti.
Coprire con pellicola e lasciare riposare per almeno 2 ore in frigorifero.

FARCITURA

INGREDIENTI

| | |
|--------------------|------|
| CUKICREAM GIANDUIA | Q.B. |
|--------------------|------|

DECORAZIONE

INGREDIENTI

| | |
|----------------------|------|
| GRANELLA DI NOCCIOLA | Q.B. |
|----------------------|------|

COMPOSIZIONE FINALE

Tirare la pasta con la sfogliatrice allo spessore di 3 mm.

Stampare con coppapasta rotondo e rivestire degli stampini per tartellette.

Farcire con CUKICREAM GIANDUIA e decorare la superficie con GRANELLA DI NOCCIOLE.

Cuocere in forno statico a 190°C per 8-12 minuti.