PASTA FROLLA AI CEREALI

PASTA FROLLA PER CROSTATE E BISCOTTI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

FROLLA AI CEREALI

INGREDIENTI

CEREAL'EAT FROLLA	g 1.000
UOVA INTERE	g 100
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 400

PREPARAZIONE

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

COMPOSIZIONE FINALE

Lasciare riposare la pasta ben coperta per almeno 2 ore in frigorifero ed utilizzare come di consueto per realizzare biscotti, fondi di crostate ecc.