



FROLLINO AI CEREALI E LAMPONI

BISCOTTERIA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



FROLLINO AI CEREALI

INGREDIENTI

CEREAL'EAT FROLLA

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

TUORLI D'UOVO

g 1000

g 400

g 110

PREPARAZIONE

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

Porre in frigorifero per almeno un'ora.

FARCITURA AI LAMPONI

INGREDIENTI

WONDERCHOC WHITE

PASTA AROMATIZZANTE LAMPONE

g 500

g 40

PREPARAZIONE

Montare i due ingredienti in planetaria con frusta per 3-4 minuti, permettendo alla massa di inglobare aria e di aumentare di volume.

FINITURA

INGREDIENTI

ZUCCHERO GREZZO DI CANNA

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Stendere allo spessore di 4 mm e ricavare dei dischi del diametro di 3-4 cm.

Far riposare i dischi in frigorifero per pochi minuti.

Spennellare leggermente con uovo e cospargere di zucchero di canna grezzo.

Depositare su una placca con un tappetino di silicone microforato, per far sì che non si modifichi la forma dei dischi.

Cuocere a 180-190°C per circa 10-15 minuti.

Una volta cotti e raffreddati, unire i frollini con una piccola quantità di farcitura ai lamponi.



RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

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