



FROLLINI AL CAFFÈ

PASTA FROLLA AL GUSTO DI CAFFÈ PER REALIZZARE FROLLINI E CROSTATE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ 

FROLLA AL CAFFÈ

INGREDIENTI

| | |
|-------------------|--------|
| TOP FROLLA | g 1000 |
| EYLEN CREMA/CAKE | g 400 |
| UOVA | g 100 |
| JOYPASTE CAFFÈ* | g 100 |
| CAFFÈ MACINATO | g 20 |
| ZUCCHERO DI CANNA | g 50 |

COMPOSIZIONE FINALE

- Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia.
- Stendere tra 2 fogli di carta da forno la frolla, laminarla allo spessore desiderato e mettere in frigorifero a riposare per almeno 2 ore.
- Cuocere come di consueto (per frollini spessi 6mm cuocere in forno ventilato 10 minuti a 160°C e altri 10 minuti a 150°C)



RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE

