



FROLLINI AL MAIS GLUTEN FREE

PASTA FROLLA GLUTEN FREE AL GUSTO DI MAIS PER REALIZZARE FROLLINI E CROSTATE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ 

FROLLA AL MAIS

INGREDIENTI

| | |
|------------------------|-------|
| TOP FROLLA GLUTEN FREE | g 850 |
| BURRO 82% M.G. | g 350 |
| UOVA | g 200 |
| FARINA DI MAIS | g 150 |
| ZUCCHERO DI CANNA | g 100 |

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