



FIorentINE CON PASTA FROLLA

SNACK

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CROCCANTINO

INGREDIENTI

FLOMIX	g 600
GRANELLA DI NOCCIOLA	g 350
CILIEGIE CANDITE SMINUZZATE	g 150

PREPARAZIONE

Miscelare a secco gli ingredienti.

PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 350
ZUCCHERO	g 120
UOVA INTERE	g 150

PREPARAZIONE

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

Porre in frigorifero per almeno un'ora.

COMPOSIZIONE FINALE

Tirare la pasta frolla allo spessore desiderato.

Foderare una teglia e bucherellare la pasta frolla.

Cuocerla fino a metà cottura.

Distribuire il composto croccante direttamente sulla pasta frolla.

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

Ancora caldo tagliare in quadretti delle dimensioni desiderate.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile preparare la pasta frolla sostituendo il burro con pari peso di margarina.