



## 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.