



FROLLINI AL COCCO E CONFETTURA

UNA GOLOSA IDEA PER FARCIRE LE VOSTRE TARTELLETTE DI PASTA FROLLA.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO AL COCCO

INGREDIENTI

| | |
|------------------|-----------|
| GRANCOCCO | g 1000 |
| ACQUA - O ALBUME | g 350-400 |

PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria gli ingredienti a media velocità per 5 minuti.

FARCITURA ALL'ALBICOCCA

INGREDIENTI

| | |
|----------------------|------|
| CONFETTURA ALBICOCCA | Q.B. |
|----------------------|------|

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire le tartellette di pasta frolla con un leggero strato di CONFETTURA D' ALBICOCCA.

Riempire poi con abbondante impasto al cocco.

Cuocere in forno per 20 minuti circa a 210°C.