



## FROLLINI MONTATI SENZA UOVA

### BISCOTTI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### FROLLINI MONTATI

##### INGREDIENTI

MARBUR CAKE 20%  
ZUCCHERO SEMOLATO  
LATTE IN POLVERE  
LATTE  
AMIDO - O FECOLA  
FARINA "DEBOLE"  
SALE

##### COMPOSIZIONE FINALE

Dressare della dimensione scelta e cuocere in forno statico a 190-200°C per 10 minuti circa.

##### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Si può sostituire la MARBUR CAKE con KASTLE CAKE o burro.

##### PREPARAZIONE

g 500 Montare in planetaria con frusta MARBUR CAKE e lo zucchero a crema, quindi incorporare il  
g 250 latte ed il sale e proseguire la montata.  
g 100 Aggiungere il latte in polvere, poi l'amido o la fecola e lasciar girare la planetaria ancora per  
g 60 qualche minuto.  
g 200 Infine aggiungere la farina a mano, o lentamente in planetaria.  
g 500 Insieme alla farina potete incorporare anche delle gocce di cioccolato (PEPITA). La quantità di  
g 1 gocce è calcolata in base alla dimensione di queste ultime ed al gusto personale  
(indicativamente 10 % sulla quantità totale della ricetta).