



## PASTA FROLLA BASE CON TOP FROLLA

### RICETTA STANDARD PER PASTA FROLLA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### PASTA FROLLA BASE

---

##### INGREDIENTI

TOP FROLLA  
BURRO 82% M.G.  
UOVA INTERE

g 1.000  
g 400  
g 100

##### PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.  
Porre in frigorifero per almeno un'ora.

##### COMPOSIZIONE FINALE

Spianare con sfogliatrice allo spessore desiderato e stampare con l'apposito coppapasta.

Cuocere a 220°C.