



## PASTA FROLLA RICETTA RICCA CON TOP FROLLA

RICETTA PER PASTA FROLLA IDEALE PER FRAGRANTI FROLLINI.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### PASTA FROLLA RICCA

---

#### INGREDIENTI

TOP FROLLA  
BURRO 82% M.G.  
ZUCCHERO SEMOLATO  
TUORLI D'UOVO

g 1.000  
g 500  
g 120  
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.