



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.