



## PASTA FROLLA PER TARTELLETTE E FONDI DI FROLLA CON TOP FROLLA

RICETTA IDEALE PER FONDI DI FROLLA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### PASTA FROLLA

---

#### INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1.000
BURRO 82% M.G.	g 350
ZUCCHERO	g 120
UOVA INTERE	g 150

#### 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 foderare gli appositi stampi da tartellette o crostata.

Cuocere a 220°C.