



BISCOTTI AL LATTE (TOP FROLLA)

FROLLINI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1.000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 150
LATTE FRESCO INTERO	g 150
SALE	g 5
VIGOR BAKING	g 10

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti a bassa velocità, fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Lasciare riposare per 30 minuti in frigorifero.

COMPOSIZIONE FINALE

Passati i 30 minuti in frigo, tirare la frolla con la sfogliatrice allo spessore di circa 3 millimetri.

Stampare i biscotti della forma desiderata.

Cuocere in forno statico a 220°C per 15 minuti circa.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire interamente il burro con la margarina.