



FROLLINI CON PASTA GIANDUIA E GRANELLA DI NOCCIOLE

BISCOTTERIA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO FROLLINI

INGREDIENTI

HEIDICAKE	g 1000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 300
UOVA INTERE	g 300
PASTA GIANDUIA	g 160
FARINA "DEBOLE"	g 100

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti circa a media velocità.

FINITURA

INGREDIENTI

GRANELLA DI NOCCIOLA	Q.B.
----------------------	------

COMPOSIZIONE FINALE

Dressare il composto su carta da forno.

Decorare con GRANELLA DI NOCCIOLE.

Cuocere a 190-200°C per 8-10 minuti.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire il burro con pari peso di margarina.