



BISCOTTI SPECULOOS (TOP FROLLA)

BISCOTTI SPEZIATI TIPICI NATALIZI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



FROLLA SPEZIATA

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1.000
ZUCCHERO DI CANNA GREZZO	g 200
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 400
LATTE	g 50
UOVA	g 50
SALE	g 5
CANNELLA OALTRE SPEZIE	g 20-25

PREPARAZIONE

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

Lasciar riposare ben coperta la pasta per almeno 2 ore in frigorifero.

COMPOSIZIONE FINALE

Stendere con sfogliatrice la pasta all'altezza di circa 3 mm, stampare della forma desiderata e cuocere in forno statico a 200°C per 12-15 minuti circa.