



## TARTELLETTE GIANDUIA

### CROSTATINE DA FORNO AL GUSTO GIANDUIA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### PASTA FROLLA ALLE NOCCIOLE

##### INGREDIENTI

DELINOISETTE	g 1.000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 400
UOVA	g 100
FARINA - DEBOLE	g 600

##### PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria con foglia tutti gli ingredienti.  
Coprire con pellicola e lasciare riposare per almeno 2 ore in frigorifero.

#### FARCITURA

##### INGREDIENTI

CUKICREAM GIANDUIA	Q.B.
--------------------	------

#### DECORAZIONE

##### INGREDIENTI

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

## COMPOSIZIONE FINALE

Tirare la pasta con la sfogliatrice allo spessore di 3 mm.

Stampare con coppapasta rotondo e rivestire degli stampini per tartellette.

Farcire con CUKICREAM GIANDUIA e decorare la superficie con GRANELLA DI NOCCIOLE.

Cuocere in forno statico a 190°C per 8-12 minuti.