



## PASTA FROLLA AI CEREALI

### PASTA FROLLA PER CROSTATE E BISCOTTI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### FROLLA AI CEREALI

---

##### INGREDIENTI

CEREAL'EAT FROLLA  
UOVA INTERE  
BURRO 82% M.G. - MORBIDO

g 1.000  
g 100  
g 400

##### PREPARAZIONE

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

##### COMPOSIZIONE FINALE

Lasciare riposare la pasta ben coperta per almeno 2 ore in frigorifero ed utilizzare come di consueto per realizzare biscotti, fondi di crostate ecc.