



## FROLLINI MONTATI GLUTEN FREE

### BISCOTTERIA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### FROLLA GLUTEN FREE

---

##### INGREDIENTI

TOP FROLLA GLUTEN FREE  
BURRO 82% M.G. - MORBIDO  
UOVA

g 1000  
g 400  
g 400

##### PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 4-5 minuti a media velocità.

##### COMPOSIZIONE FINALE

Dressare la frolla montata della dimensione scelta.

Cuocere a 190-200°C per 10 minuti circa.

##### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

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