



CROSTATINA ALLA NOCCIOLA

DOLCE DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1.000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 400
ZUCCHERO	g 100
UOVA INTERE	g 100

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto omogeneo.
Porre in frigorifero per almeno un'ora.

FARCITURA

INGREDIENTI

FARCINUT	Q.B.
----------	------

FINITURA

INGREDIENTI

NOCCIOLE INTERE TOSTATE	Q.B.
-------------------------	------

COMPOSIZIONE FINALE

Tirare la frolla allo spessore di 4 mm e foderare gli stampi prescelti.

Bucherellare il fondo e depositare 1 cm circa di FARCINUT.

Decorare la superficie con NOCCIOLE INTERE tagliate a metà.

Cuocere a 190-200°C fino a completa doratura della pasta frolla.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Per avere all'uscita dal forno la farcitura con consistenza più cremosa, utilizzare uno dei nostri CUKICREAM.