



PASTA FROLLA PER STAMPI MICROFORATI

(DOSE PER CIRCA 50 TARTELLETTE MONOPORZIONE)

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ 

FROLLA ALLE MANDORLE

INGREDIENTI

TOP FROLLA
BURRO 82% M.G.
UOVA INTERE
FARINA DI MANDORLE
ZUCCHERO A VELO

PREPARAZIONE

g 1400 Miscelare Top frolla, farina di mandorle, zucchero a velo e burro in planetaria con la foglia
g 375 (sabbatura).
g 225 Aggiungere le uova e miscelare senza montare.
g 150 Stendere tra 2 fogli di carta da forno la frolla e laminarla allo spessore di 2-3 millimetri e mettere in
g 150 frigorifero a riposare per almeno 2 ore.
Foderare gli stampi microforati prescelti.
Cuocere in forno a 170-180°C per 5 minuti, poi abbassare a 160°C per altri 10-13 minuti con valvola
aperta.



RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire Avoletta con Delinoisette per realizzare frolla per stampi microforati alle nocciole.