



FROLLINI AL CAFFÈ

PASTA FROLLA AL GUSTO DI CAFFÈ PER REALIZZARE FROLLINI E CROSTATE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ 

FROLLA AL CAFFÈ

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1000
EYLEN CREMA/CAKE	g 400
UOVA	g 100
JOYPASTE CAFFÈ*	g 100
CAFFÈ MACINATO	g 20
ZUCCHERO DI CANNA	g 50

COMPOSIZIONE FINALE

- Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia.
- Stendere tra 2 fogli di carta da forno la frolla, laminarla allo spessore desiderato e mettere in frigorifero a riposare per almeno 2 ore.
- Cuocere come di consueto (per frollini spessi 6mm cuocere in forno ventilato 10 minuti a 160°C e altri 10 minuti a 150°C)



RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE

