



FROLLINI AL MANGO E QUINOA GLUTEN FREE

PASTA FROLLA GLUTEN FREE AL GUSTO DI MANGO E SEMI DI QUINOA PER REALIZZARE FROLLINI E CROSTATE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ 

FROLLA AL MANGO E SEMI DI QUINOA

INGREDIENTI

| | |
|---------------------------|--------|
| TOP FROLLA GLUTEN FREE | g 1000 |
| BURRO 82% M.G. | g 300 |
| UOVA | g 180 |
| SEMI DI QUINOA | g 100 |
| PASTA AROMATIZZANTE MANGO | g 40 |

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