



FROLLINI CON GRANELLA DI NOCCIOLA E CHIA GLUTEN FREE

PASTA FROLLA GLUTEN FREE AL GUSTO DI NOCCIOLA E CHIA PER REALIZZARE FROLLINI E CROSTATE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ 

FROLLA CON GRANELLA DI NOCCIOLA E CHIA

INGREDIENTI

| | |
|------------------------|--------|
| TOP FROLLA GLUTEN FREE | g 1000 |
| BURRO 82% M.G. | g 300 |
| UOVA | g 180 |
| GRANELLA DI NOCCIOLA | g 100 |
| SEMI DI CHIA | g 60 |

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