



## PASTA FROLLA PER TARTELLETTE E FONDI DI FROLLA CON TOP FROLLA

RICETTA IDEALE PER FONDI DI FROLLA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### PASTA FROLLA

---

#### INGREDIENTI

|                |         |
|----------------|---------|
| TOP FROLLA     | g 1.000 |
| BURRO 82% M.G. | g 350   |
| ZUCCHERO       | g 120   |
| UOVA INTERE    | g 150   |

#### PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.

Porre in frigorifero per almeno un'ora.

#### COMPOSIZIONE FINALE

Spianare con sfogliatrice allo spessore desiderato e foderare gli appositi stampi da tartellette o crostata.

Cuocere a 220°C.