



## FROLLINI CON PASTA GIANDUIA E GRANELLA DI NOCCIOLE

### BISCOTTERIA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### IMPASTO FROLLINI

---

##### INGREDIENTI

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| HEIDICAKE                | g 1000 |
| BURRO 82% M.G. - MORBIDO | g 300  |
| UOVA INTERE              | g 300  |
| PASTA GIANDUIA           | g 160  |
| FARINA "DEBOLE"          | g 100  |

##### PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti circa a media velocità.

#### FINITURA

---

##### INGREDIENTI

|                      |      |
|----------------------|------|
| GRANELLA DI NOCCIOLA | Q.B. |
|----------------------|------|

##### COMPOSIZIONE FINALE

Dressare il composto su carta da forno.

Decorare con GRANELLA DI NOCCIOLE.

Cuocere a 190-200°C per 8-10 minuti.

## I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire il burro con pari peso di margarina.