



PASTA FROLLA AI CEREALI

PASTA FROLLA PER CROSTATE E BISCOTTI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



FROLLA AI CEREALI

INGREDIENTI

CEREAL'EAT FROLLA
UOVA INTERE
BURRO 82% M.G. - MORBIDO

g 1.000
g 100
g 400

PREPARAZIONE

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

COMPOSIZIONE FINALE

Lasciare riposare la pasta ben coperta per almeno 2 ore in frigorifero ed utilizzare come di consueto per realizzare biscotti, fondi di crostate ecc.