



FROLLINO AI CEREALI E LAMPONI

BISCOTTERIA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



FROLLINO AI CEREALI

INGREDIENTI

CEREAL'EAT FROLLA

g 1000

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

g 400

TUORLI D'UOVO

g 110

PREPARAZIONE

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

Porre in frigorifero per almeno un'ora.

FARCITURA AI LAMPONI

INGREDIENTI

WONDERCHOC WHITE

g 500

PASTA AROMATIZZANTE LAMPONE

g 40

PREPARAZIONE

Montare i due ingredienti in planetaria con frusta per 3-4 minuti, permettendo alla massa di inglobare aria e di aumentare di volume.

FINITURA

INGREDIENTI

ZUCCHERO GREZZO DI CANNA

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Stendere allo spessore di 4 mm e ricavare dei dischi del diametro di 3-4 cm.

Far riposare i dischi in frigorifero per pochi minuti.

Spennellare leggermente con uovo e cospargere di zucchero di canna grezzo.

Depositare su una placca con un tappetino di silicone microforato, per far sì che non si modifichi la forma dei dischi.

Cuocere a 180-190°C per circa 10-15 minuti.

Una volta cotti e raffreddati, unire i frollini con una piccola quantità di farcitura ai lamponi.



RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

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