

PASTA FROLLA PER TARTELLETTE E FONDI DI FROLLA CON TOP FROLLA

Livello base

RICETTA IDEALE PER FONDI DI FROLLA

PASTA FROLLA

TOP FROLLA	1.000g	Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato. Porre in frigorifero per almeno un'ora.
burro 82% m.g.	350g	
zucchero	120g	
uova intere	150g	

COMPOSIZIONE FINALE

Spianare con sfogliatrice allo spessore desiderato e foderare gli appositi stampi da tartellette o crostata.
Cuocere a 220°C.

irca GROUP
Extraordinary made simple.