



PASTA FROLLA PER TARTELLETTE E FONDI DI FROLLA CON TOP FROLLA

chef Livello base

RICETTA IDEALE PER FONDI DI FROLLA

PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA

burro 82% m.g.

zucchero

uova intere

PREPARAZIONE

1.000g -Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un

350g impasto ben amalgamato.

120g -Porre in frigorifero per almeno un'ora.

150g

Composizione finale

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

-Cuocere a 220°C.