

PASTA FROLLA PER TARTELLETTE E FONDI DI FROLLA CON TOP FROLLA

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.