



PASTA FROLLA PER TARTELLETTE E FONDI DI FROLLA CON TOP FROLLA

🏠 Livello base

RICETTA IDEALE PER FONDI DI FROLLA

PASTA FROLLA

TOP FROLLA

burro 82% m.g.
zucchero
uova intere

1.000g
350g
120g
150g

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.
Porre in frigorifero per almeno un'ora.

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.