



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.