

PASTA FROLLA AI CEREALI

☐ Livello base

PASTA FROLLA PER CROSTATE E BISCOTTI

FROLLA AI CEREALI

INGREDIENTI

CEREAL'EAT FROLLA

uova intere burro 82% m.g. - morbido

PREPARAZIONE

1.000g Miscelare in planetaria con foglia per 5 minuti a bassa velocità tutti gli 100g ingredienti.

400g

Composizione finale

Lasciare riposare la pasta ben coperta per almeno 2 ore in frigorifero ed utilizzare come di consueto per realizzare biscotti, fondi di crostate ecc.