



PASTA FROLLA AI CEREALI

chef 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.