



PASTA FROLLA AI CEREALI

🏠 Livello base

PASTA FROLLA PER CROSTATE E BISCOTTI

FROLLA AI CEREALI

CEREAL'EAT FROLLA

uova intere

burro 82% m.g. - morbido

1.000g

100g

400g

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

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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.