

# BISCOTTI AL LATTE (TOP FROLLA)

👤 Livello base

FROLLINI

## IMPASTO

### TOP FROLLA

burro 82% m.g. - morbido  
latte fresco intero  
sale

### VIGOR BAKING

1.000g

150g

150g

5g

10g

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti a bassa velocità, fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Lasciare riposare per 30 minuti in frigorifero.

## COMPOSIZIONE FINALE

Passati i 30 minuti in frigo, tirare la frolla con la sfogliatrice allo spessore di circa 3 millimetri.

Stampare i biscotti della forma desiderata.

Cuocere in forno statico a 220°C per 15 minuti circa.