

## **BISCOTTI AL LATTE (TOP FROLLA)**

FROLLINI

## **IMPASTO**

INGREDIENTI

TOP FROLLA

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

**VIGOR BAKING** 

## PREPARAZIONE

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

150g velocità, fino ad ottenere un impasto omogeneo.

150g Lasciare riposare per 30 minuti in frigorifero.

5g

10g

## **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.