



# PASTA FROLLA PER STAMPI MICROFORATI

👨‍🍳 Livello intermedio

(Dose per circa 50 tartellette monoporzione)



**RICETTA CREATA DA:**

Marco De Grada  
Pasticciere, Cioccolatiere e  
Panificatore

## FROLLA ALLE MANDORLE

### TOP FROLLA

burro 82% m.g.  
uova intere  
farina di mandorle  
zucchero a velo

1400g  
375g  
225g  
150g  
150g

Miscelare Top frolla, farina di mandorle, zucchero a velo e burro in planetaria con la foglia (sabbatura). Aggiungere le uova e miscelare senza montare. Stendere tra 2 fogli di carta da forno la frolla e laminarla allo spessore di 2-3 millimetri e mettere in frigorifero a riposare per almeno 2 ore. Foderare gli stampi microforati prescelti. Cuocere in forno a 170-180°C per 5 minuti, poi abbassare a 160°C per altri 10-13 minuti con valvola aperta.