



FIORENTINE CON PASTA FROLLA

chef Livello base

SNACK

CROCCANTINO

INGREDIENTI

FLOMIX

GRANELLA DI NOCCIOLA

ciliegie candite sminuzzate

PREPARAZIONE

600g Miscelare a secco gli ingredienti.

350g

150g

PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA

burro 82% m.g. - morbido

zucchero

uova intere

PREPARAZIONE

1000g Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un

350g impasto omogeneo.

120g Porre in frigorifero per almeno un'ora.

150g

Composizione finale

Tirare la pasta frolla allo spessore desiderato.

Foderare una teglia e bucherellare la pasta frolla.

Cuocerla fino a metà cottura.

Distribuire il composto croccante direttamente sulla pasta frolla.

Cuocere a 180-190°C per circa 15 minuti.

Ancora caldo tagliare in quadretti delle dimensioni desiderate.