



FIorentINE CON PASTA FROLLA

👤 Livello base

SNACK

CROCCANTINO

FLOMIX

GRANELLA DI NOCCIOLA

ciliegie candite sminuzzate

600g

350g

150g

Miscelare a secco gli ingredienti.

PASTA FROLLA

TOP FROLLA

burro 82% m.g. - morbido

zucchero

uova intere

1000g

350g

120g

150g

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto omogeneo. Porre in frigorifero per almeno un'ora.

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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.