

BISCOTTI ALLA SOIA

☐ Livello base
FROLLINI CON FARINA ALTERNATIVA

PASTA FROLLA ALLA SOIA

INGREDIENTI

GRANSOIA

farina tipo 0 zucchero semolato burro 82% m.g. uova intere vanillina

PREPARAZIONE

1.000g Miscelare in planetaria con foglia tutti gli ingredienti, fino ad ottenere un

1.000g impasto sodo.

700-750g Porre in frigorifero a 4°C a riposare per almeno due ore.

1.100g

550g

Composizione finale

Stendere la pasta frolla e ritagliare dei biscotti utilizzando un coppapasta. Cuocere in forno a 190°C per 8-10 min.