



# BISCOTTI ALLA SOIA

🏠 Livello base

FROLLINI CON FARINA ALTERNATIVA

## PASTA FROLLA ALLA SOIA

### GRANSOIA

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

1.000g  
1.000g  
700-750g  
1.100g  
550g  
qb

Miscelare in planetaria con foglia tutti gli ingredienti, fino ad ottenere un impasto sodo.  
Porre in frigorifero a 4°C a riposare per almeno due ore.

## COMPOSIZIONE FINALE

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