

## PASTA FROLLA GLUTEN FREE PER STAMPI MICROFORATI

Livello intermedio

(Dose per circa 50 tartellette monoporzione)

## FROLLA ALLE MANDORLE

## INGREDIENTI

TOP FROLLA GLUTEN FREE

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

## **PREPARAZIONE**

1400g Miscelare Top frolla, zucchero a velo, farina di mandorle e burro in planetaria

375g con foglia (sabbiatura).

225g Aggiungere le uova e miscelare senza montare.

150g Stendere tra 2 fogli di carta da forno la frolla e laminarla allo spessore di 2-3

150g 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.



**RICETTA CREATA DA:** 

**MARCO DE GRADA** 

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE