

FROLLINI AL MIELE DI CASTAGNO GLUTEN FREE

Livello intermedio

Pasta frolla gluten free al gusto di miele di castagno per realizzare frollini e crostate



RICETTA CREATA DA:

Marco De Grada

Pasticciere, Cioccolatiere e Panificatore

COMPOSIZIONE FINALE

-Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia.
-Stendere tra 2 fogli di carta da forno la frolla, laminarla allo spessore desiderato e mettere in frigorifero a riposare per almeno 2 ore.
-Cuocere come di consueto (per frollini spessi 6mm cuocere in forno ventilato 10 minuti a 160°C e altri 10 minuti a 150°C)