



FROLLINI ALLE NOCCIOLE E CIOCCOLATO GLUTEN FREE

chef Livello intermedio

Pasta frolla gluten free al gusto di nocciole e pepite di cioccolato per realizzare frollini e crostate

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)



RICETTA CREATA DA:

MARCO DE GRADA

PASTICCiere, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE