



# FROLLINI ALLE NOCCIOLE E CIOCCOLATO GLUTEN FREE

 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