



FROLLINI AL CACAO E PEPITE DI CIOCCOLATO GLUTEN FREE

chef Livello intermedio

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

FROLLA AL CACAO E CIOCCOLATO

INGREDIENTI

TOP FROLLA GLUTEN FREE

burro 82% m.g.

uova

zucchero di canna

CACAO IN POLVERE

PEPITA FONDENTE 1800

PREPARAZIONE

- | | |
|-------|--|
| 1000g | -Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia. |
| 350g | -Stendere tra 2 fogli di carta da forno la frolla, laminarla allo spessore |
| 250g | desiderato e mettere in frigorifero a riposare per almeno 2 ore. |
| 50g | -Cuocere come di consueto (per frollini spessi 6mm cuocere in forno |
| 80g | ventilato 10 minuti a 160°C e altri 10 minuti a 150°C) |
| 200g | |



RICETTA CREATA DA:

MARCO DE GRADA

PASTICCiere, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE