



FROLLINI AL CACAO E PEPITE DI CIOCCOLATO GLUTEN FREE

👤 Livello intermedio

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



RICETTA CREATA DA:

Marco De Grada
Pasticciere, Cioccolatiere e
Panificatore

FROLLA AL CACAO E CIOCCOLATO

TOP FROLLA GLUTEN FREE

burro 82% m.g.

uova

zucchero di canna

CACAO IN POLVERE

PEPITA FONDENTE 1800

1000g

350g

250g

50g

80g

200g

-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)

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.