

FROLLINI AL CACAO E PEPITE DI CIOCCOLATO GLUTEN FREE

Pasta frolla gluten free al gusto di cacao con 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