



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

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 desiderato e mettere in frigorifero a riposare per almeno 2 ore.
- 250g
- 50g -Cuocere come di consueto (per frollini spessi 6mm cuocere in forno ventilato 10 minuti a 160°C e altri 10 minuti a 150°C)
- 80g
- 200g



RICETTA CREATA DA:

MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE