



# 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

## 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)