



FROLLINI AL LIMONE E PAPAVERO GLUTEN FREE

chef Livello intermedio

Pasta frolla gluten free al gusto di limone e semi di papavero per realizzare frollini e crostate

FROLLA AL LIMONE E PAPAVERO

INGREDIENTI

TOP FROLLA GLUTEN FREE

burro 82% m.g.

uova

semi di papavero

PASTA AROMATIZZANTE LIMONE

PREPARAZIONE

- | | |
|-------|--|
| 1000g | -Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia. |
| 300g | -Stendere tra 2 fogli di carta da forno la frolla, laminarla allo spessore |
| 150g | desiderato e mettere in frigorifero a riposare per almeno 2 ore. |
| 100g | -Cuocere come di consueto (per frollini spessi 6mm cuocere in forno |
| 30g | ventilato 10 minuti a 160°C e altri 10 minuti a 150°C) |



RICETTA CREATA DA:

MARCO DE GRADA

PASTICCiere, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE