

FROLLINI AL LIMONE E PAPAVERO GLUTEN FREE

Livello intermedio

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



RICETTA CREATA DA:

Marco De Grada

Pasticciere, Cioccolatiere e Panificatore

FROLLA AL LIMONE E PAPAVERO

TOP FROLLA GLUTEN FREE	1000g
burro 82% m.g.	300g
uova	150g
semi di papavero	100g
PASTA AROMATIZZANTE LIMONE	30g

-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)