



# 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

## 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 desiderato e mettere in frigorifero a riposare per almeno 2 ore.
- 150g
- 100g -Cuocere come di consueto (per frollini spessi 6mm cuocere in forno ventilato 10 minuti a 160°C e altri 10 minuti a 150°C)
- 30g



RICETTA CREATA DA:

**MARCO DE GRADA**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE