

FROLLINI AL MAIS GLUTEN FREE

👤 Livello intermedio

Pasta frolla gluten free al gusto di mais per realizzare frollini e crostate

RICETTA CREATA DA:

Marco De Grada
Pasticciere, Cioccolatiere e
Panificatore



FROLLA AL MAIS

TOP FROLLA GLUTEN FREE

burro 82% m.g.
uova
farina di mais
zucchero di canna

850g
350g
200g
150g
100g

-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)

irca
GROUP

**Extraordinary
made simple.**