



# FROLLINI AL MAIS GLUTEN FREE

chef Livello intermedio

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

## FROLLA AL MAIS

### INGREDIENTI

#### TOP FROLLA GLUTEN FREE

burro 82% m.g.

uova

farina di mais

zucchero di canna

### PREPARAZIONE

- |      |  |
|------|--|
| 850g | -Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia.              |
| 350g | -Stendere tra 2 fogli di carta da forno la frolla, laminarla allo spessore |
| 200g | desiderato e mettere in frigorifero a riposare per almeno 2 ore.           |
| 150g | -Cuocere come di consueto (per frollini spessi 6mm cuocere in forno        |
| 100g | ventilato 10 minuti a 160°C e altri 10 minuti a 150°C)                     |



RICETTA CREATA DA:

**MARCO DE GRADA**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE