



# 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.