



# FROLLINI AL MAIS GLUTEN FREE

👤 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