



# FROLLINI CON GRANELLA DI NOCCIOLA E CHIA GLUTEN FREE

chef Livello intermedio

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

## Composizione finale

- 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)



RICETTA CREATA DA:

**MARCO DE GRADA**

PASTICCIORE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE