



FROLLINI AL MANGO E QUINOA GLUTEN FREE

👩 Livello intermedio

Pasta frolla gluten free al gusto di mango e semi di quinoa per realizzare frollini e crostate

FROLLA AL MANGO E SEMI DI QUINOA

INGREDIENTI

TOP FROLLA GLUTEN FREE

burro 82% m.g.

uova

semi di quinoa

PASTA AROMATIZZANTE MANGO

PREPARAZIONE

- 1000g -Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia.
- 300g -Stendere tra 2 fogli di carta da forno la frolla, laminarla allo spessore desiderato e mettere in frigorifero a riposare per almeno 2 ore.
- 180g
- 100g -Cuocere come di consueto (per frollini spessi 6mm cuocere in forno ventilato 10 minuti a 160°C e altri 10 minuti a 150°C)
- 40g



RICETTA CREATA DA:

MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE