

# PASTA FROLLA RICETTA RICCA CON TOP FROLLA

RICETTA PER PASTA FROLLA IDEALE PER FRAGRANTI FROLLINI.

## **PASTA FROLLA RICCA**

#### INGREDIENTI

TOP FROLLA

burro 82% m.g. zucchero semolato tuorli d'uovo

### **PREPARAZIONE**

1.000g Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un

500g impasto ben amalgamato.

120g Porre in frigorifero per almeno un'ora.

100g

## **Composizione finale**

Spianare con sfogliatrice allo spessore desiderato e stampare con l'apposito coppapasta. Cuocere a 220°C.