



BISCOTTI RIPIENI AL GIANUDIA GLUTEN FREE

👤 Livello intermedio

PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA GLUTEN FREE

VIGOR BAKING

amido di mais
zucchero a velo
burro 82% m.g.
tuorli d'uovo

PREPARAZIONE

1000 g
13g
86g
27g
388g
166g

- Lavorare in planetaria con foglia burro e zucchero a velo.
- Aggiungere i tuorli e impastare.
- Aggiungere infine le polveri precedentemente miscelate.
- Stendere l'impasto a uno spessore di 3 mm.

Composizione finale

- Con un coppapasta da 4 mm coppare dei dischi di frolla , mettere uno spuntone di cuckicream gianduia nel centro e chiudere con un altro disco di frolla.
- Coppare nuovamente il biscotto utilizzando un coppapasta da 3,5 mm.
- Cuocere a 210°C per circa 5-6 minuti.



RICETTA CREATA DA:

LUCA SALVATORI

PASTICCIERE E GELATIERE