



# BISCOTTI RIPIENI AL GIANUDIA GLUTEN FREE

👤 Livello intermedio



**RICETTA CREATA DA:**

Luca Salvatori  
Pasticciere e Gelatiere

## PASTA FROLLA

TOP FROLLA GLUTEN FREE

VIGOR BAKING

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

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.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.