



# GRISBY AL CACAO

👤 Livello base

Grisby al cacao

## PREPARAZIONE IMPASTO

### INGREDIENTI

AMIDO DI MAIS

FECOLA DI PATATE

FARINA TIPO 0

ZUCCHERO A VELO

BURRO

MARGARINA

TUORLO D'UOVO

VIGOR BAKING

CACAO IN POLVERE

### PREPARAZIONE

150g Impastare in planetaria zucchero, burro e tuorlo, quindi aggiungere farina, fecola, VIGOR BAKING e CACAO, miscelare fino ad ottenere una frolla omogenea. Lasciar riposare in frigorifero (5°C) per almeno 2 ore.

500g

250g

350g

150g

15g

80g

## RIPIENO CUKICREAM CACAO

### INGREDIENTI

CUKICREAM CACAO

### PREPARAZIONE

q.b. Spianare la pasta allo spessore di tre millimetri e stampare dei dischetti del diametro di cm 5. Colare CUKICREAM CACAO(8 grammi circa) al centro dei frollini e sovrapporne degli altri in modo da racchiudere completamente il ripieno. Per una perfetta regolarità dei biscotti al fine di evitare la fuoriuscita di CUKICREAM CACAO, ristampare con tagliapasta del diametro di cm 4.

## COMPOSIZIONE FINALE

---

Cuocere a 220°C circa; si consiglia di effettuare una cottura veloce che consenta al CUKICREAM CACAO di mantenere perfettamente le sue ottimali caratteristiche di cremosità e morbidezza.