

# **GRISBY AL CACAO**

Grisby al cacao

### PREPARAZIONE IMPASTO

INGREDIENTI PREPARAZIONE AMIDO DI MAIS 150g Impastare in planetaria zucchero, burro e tuorlo, quindi aggiungere farina, fecola, VIGOR BAKING e CACAO, miscelare fino ad ottenere una frolla FECOLA DI PATATE 500g omogenea. Lasciar riposare in frigorifero (5°C) per almeno 2 ore. FARINA TIPO 0 **ZUCCHERO A VELO** 250g BURRO 350g **MARGARINA** TUORLO D'UOVO 150g **VIGOR BAKING** 15a CACAO IN POI VERE 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 co caratteristiche di cremosità e morbidezza.	ottura veloce che consenta al CUKICRE	EAM CACAO di mantenere perfettamente l	e sue ottimali