



## PASTA FROLLA GLUTEN FREE PER STAMPI MICROFORATI

(DOSE PER CIRCA 50 TARTELLETTE MONOPORZIONE)

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### FROLLA ALLE MANDORLE

#### INGREDIENTI

TOP FROLLA GLUTEN FREE  
BURRO 82% M.G.  
UOVA INTERE  
FARINA DI MANDORLE  
ZUCCHERO A VELO

#### PREPARAZIONE

g 1400 Miscelare Top frolla, zucchero a velo, farina di mandorle e burro in planetaria con foglia (sabbatura).  
g 375 Aggiungere le uova e miscelare senza montare.  
g 225 Stendere tra 2 fogli di carta da forno la frolla e laminarla allo spessore di 2-3 millimetri e mettere in frigorifero a riposare per almeno 2 ore.  
g 150 Foderare gli stampi microforati prescelti.  
g 150 Cuocere in forno a 170-180°C per 5 minuti, poi abbassare a 160°C per altri 10-13 minuti con valvola aperta.



#### RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE