

# **BISCOTTI AL LATTE (TOP FROLLA)**

# FROLLINI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







### **IMPASTO**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
TOP FROLLA	g 1.000	Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti a bassa velocità, fino ad
BURRO 82% M.G MORBIDO	g 150	ottenere un impasto omogeneo.
LATTE FRESCO INTERO	g 150	Lasciare riposare per 30 minuti in frigorifero.
SALE	g 5	
VIGOR BAKING	g 10	

#### **COMPOSIZIONE FINALE**

Passati i 30 minuti in frigo, tirare la frolla con la sfogliatrice allo spessore di circa 3 millimetri.

Stampare i biscotti della forma desiderata.

Cuocere in forno statico a 220°C per 15 minuti circa.

# I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire interamente il burro con la margarina.

