



## FROLLINI AL CAFFÈ GLUTEN FREE

PASTA FROLLA GLUTEN FREE AL GUSTO DI CAFFÈ PER REALIZZARE FROLLINI E CROSTATE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### FROLLA AL CAFFÈ

---

#### INGREDIENTI

|                        |        |
|------------------------|--------|
| TOP FROLLA GLUTEN FREE | g 1000 |
| BURRO 82% M.G.         | g 350  |
| UOVA                   | g 200  |
| JOYPASTE CAFFÈ'        | g 100  |
| CAFFÈ MACINATO         | g 20   |
| ZUCCHERO DI CANNA      | g 30   |

#### COMPOSIZIONE FINALE

- Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia.
- Stendere tra 2 fogli di carta da forno la frolla, laminarla allo spessore desiderato e mettere in frigorifero a riposare per almeno 2 ore.
- Cuocere come di consueto (per frollini spessi 6mm cuocere in forno ventilato 10 minuti a 160°C e altri 10 minuti a 150°C)

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

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE