



FROLLINI AL GRANO SARACENO GLUTEN FREE

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

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



FROLLA AL GRANO SARACENO

INGREDIENTI

TOP FROLLA GLUTEN FREE	g 850
BURRO 82% M.G.	g 350
UOVA	g 210
FARINA DI GRANO SARACENO	g 200
ZUCCHERO DI CANNA	g 100

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