



FROLLINI AL COCCO E CONFETTURA

UNA GOLOSA IDEA PER FARCIRE LE VOSTRE TARTELLETTE DI PASTA FROLLA.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO AL COCCO

INGREDIENTI

GRANCOCCO	g 1000
ACQUA - O ALBUME	g 350-400

PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria gli ingredienti a media velocità per 5 minuti.

FARCITURA ALL'ALBICOCCA

INGREDIENTI

CONFETTURA ALBICOCCA	Q.B.
----------------------	------

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire le tartellette di pasta frolla con un leggero strato di CONFETTURA D' ALBICOCCA.

Riempire poi con abbondante impasto al cocco.

Cuocere in forno per 20 minuti circa a 210°C.