



BISCOTTI ALLA SOIA

FROLLINI CON FARINA ALTERNATIVA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA FROLLA ALLA SOIA

INGREDIENTI

GRANSOIA
FARINA TIPO 0
ZUCCHERO SEMOLATO
BURRO 82% M.G.
UOVA INTERE
VANILLINA

g 1.000
g 1.000
g 700-750
g 1.100
g 550
Q.B.

PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria con foglia tutti gli ingredienti, fino ad ottenere un impasto sodo.
Porre in frigorifero a 4°C a riposare per almeno due ore.

COMPOSIZIONE FINALE

Stendere la pasta frolla e ritagliare dei biscotti utilizzando un coppapasta.

Cuocere in forno a 190°C per 8-10 min.

RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE