FROLLINO STRESA

BISCOTTI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 450
TUORLO SODO	g 150-200

PREPARAZIONE

Passare i tuorli sodi attraverso un setaccio fine ed amalgamarli in planetaria con la foglia agli altri ingredienti.

Porre in frigorifero la pasta a riposare per almeno 2 ore.

Stendere la pasta allo spessore di circa 6 millimetri e stampare con tagliapasta rotondo del diametro di circa cm 3.5.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

BIANCANEVE PLUS	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare su teglia i frollini praticando al centro di ognuno una cavità con una cannuccia di legno per cannoncini.

Cuocere a 200-210°C per circa 10 minuti.

Per decorare, spolverare con BIANCANEVE PLUS.