



PAVE' NOCE DI COCCO E LAMPONI

DOLCI DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA FROLLA

INGREDIENTI

| | |
|--------------------------|---------|
| TOP FROLLA | g 1.000 |
| BURRO 82% M.G. - MORBIDO | g 350 |
| ZUCCHERO SEMOLATO | g 120 |
| UOVA INTERE | g 150 |

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto omogeneo.
Porre in frigorifero per almeno un'ora.

PASTA BASE AL COCCO

INGREDIENTI

| | |
|------------------|---------|
| GRANCOCCO | g 1.500 |
| ACQUA - O ALBUME | g 750 |

PREPARAZIONE

Miscelare brevemente.

FARCITURA

INGREDIENTI

| | |
|--------------------------|------|
| CONFETTURA EXTRA LAMPONI | Q.B. |
|--------------------------|------|

COMPOSIZIONE FINALE

Tirare la pasta frolla allo spessore di 3 mm.

Foderare una teglia 60x40 con bordi.

Precuocere in forno a 200°C per 5 minuti.

Dopo raffreddamento stendere uno strato di circa 2 millimetri di CONFETTURA EXTRA di LAMPONI e porre in congelatore per almeno un'ora.

Stendere tutta la quantità ottenuta di pasta base al cocco sulla superficie della teglia prelevata dal congelatore.

Porre in forno a 220°C per circa 15 minuti.

Far raffreddare completamente e tagliare nella misura desiderata.

RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire il burro con pari peso di margarina.