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.