



## BISCOTTI SPECULOOS (TOP FROLLA)

BISCOTTI SPEZIATI TIPICI NATALIZI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### FROLLA SPEZIATA

---

#### INGREDIENTI

|                          |         |
|--------------------------|---------|
| TOP FROLLA               | g 1.000 |
| ZUCCHERO DI CANNA GREZZO | g 200   |
| BURRO 82% M.G. - MORBIDO | g 400   |
| LATTE                    | g 50    |
| UOVA                     | g 50    |
| SALE                     | g 5     |
| CANNELLA OALTRE SPEZIE   | g 20-25 |

#### PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti a bassa velocità.

Lasciar riposare ben coperta la pasta per almeno 2 ore in frigorifero.

#### COMPOSIZIONE FINALE

Stendere con sfogliatrice la pasta all'altezza di circa 3 mm, stampare della forma desiderata e cuocere in forno statico a 200°C per 12-15 minuti circa.