CROSTATINA GIANDUIA GLUTEN FREE

TORTA DA FORNO GLUTEN FREE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PASTA FROLLA GLUTEN FREE

INGREDIENTI

TOP FROLLA GLUTEN FREE	g 1.400
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 375
UOVA	g 225
ZUCCHERO A VELO	g 150
FARINA DI MANDORLE	g 150

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato e porre in frigorifero coperto per almeno un'ora.

FARCITURA CREMA GIANDUIA

INGREDIENTI

CUKICREAM GIANDUIA	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Spianare la pasta frolla gluten free allo spessore di 4 mm.

Foderare degli stampi per crostatine, bucherellare il fondo e riempirle con 1 cm di CUKICREAM GIANDUIA.

Cuocere in forno statico a 180-190°C od in forno ventilato a 165-170°C fino a completa doratura della pasta frolla.

Decorare la superficie con delle mezze nocciole tostate.

RICETTA CREATA PER TE DA **MARCO DE GRADA**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE