



BISCOTTI ALLA SOIA

FROLLINI CON FARINA ALTERNATIVA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA FROLLA ALLA SOIA

INGREDIENTI

GRANSOIA

FARINA TIPO 0

ZUCCHERO SEMOLATO

BURRO 82% M.G.

UOVA INTERE

VANILLINA

g 1.000

g 1.000

g 700-750

g 1.100

g 550

Q.B.

PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria con foglia tutti gli ingredienti, fino ad ottenere un impasto sodo.

Porre in frigorifero a 4°C a riposare per almeno due ore.

COMPOSIZIONE FINALE

Stendere la pasta frolla e ritagliare dei biscotti utilizzando un coppapasta.

Cuocere in forno a 190°C per 8-10 min.



RICETTA CREATA PER TE DA **FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE

