



## FROLLINI AL LIMONE E PAPAVERO GLUTEN FREE

PASTA FROLLA GLUTEN FREE AL GUSTO DI LIMONE E SEMI DI PAPAVERO PER REALIZZARE FROLLINI E CROSTATE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### FROLLA AL LIMONE E PAPAVERO

#### INGREDIENTI

|                            |        |
|----------------------------|--------|
| TOP FROLLA GLUTEN FREE     | g 1000 |
| BURRO 82% M.G.             | g 300  |
| UOVA                       | g 150  |
| SEMI DI PAPAVERO           | g 100  |
| PASTA AROMATIZZANTE LIMONE | g 30   |

#### COMPOSIZIONE FINALE

- Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia.
- Stendere tra 2 fogli di carta da forno la frolla, laminarla allo spessore desiderato e mettere in frigorifero a riposare per almeno 2 ore.
- Cuocere come di consueto (per frollini spessi 6mm cuocere in forno ventilato 10 minuti a 160°C e altri 10 minuti a 150°C)



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

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE