



OCCHIO DI BUE VEGANO CACAO E PISTACCHIO

DELIZIOSI BISCOTTI VEGANI DI FROLLA, FARCITI CON UNA CREMOSA SPALMABILE AL PISTACCHIO E DECORATI CON PISTACCHI CROCCANTI. PERFETTI DA CONFEZIONARE E GUSTARE IN OGNI MOMENTO.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



FROLLA VEGANA

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 500
EYLEN CREMA/CAKE	g 200
CACAO IN POLVERE	g 25
ACQUA	g 40
SALE	g 2

PREPARAZIONE

- Impastare tutti gli ingredienti insieme, evitando di lavorare eccessivamente l'impasto.
- Lasciare riposare in frigorifero per almeno un'ora.
- Stendere in sfogliatrice a uno spessore di 3 mm e coppare dei dischi della misura desiderata.
- Cuocere in forno a 160°C per circa 18-20 minuti e lasciare raffreddare completamente.

FARCITURA VEGANA

INGREDIENTI

CHOCOCREAM PISTACCHIO VEGAN - VEGANA	Q.B.
--------------------------------------	------

PREPARAZIONE

- Accoppiare due dischi di frolla facendoli con CHOCOCREAM PISTACCHIO VEGAN.

COMPOSIZIONE FINALE

Decorare con pistacchi e confezionare



RICETTA CREATA PER TE DA FILIPPO FALCIOLA

PASTRY CHEF