



# PASTA FROLLA BASE CON TOP FROLLA

RICETTA STANDARD PER PASTA FROLLA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



## PASTA FROLLA BASE

### INGREDIENTI

|                |         |
|----------------|---------|
| TOP FROLLA     | g 1.000 |
| BURRO 82% M.G. | g 400   |
| UOVA INTERE    | g 100   |

### PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.

Porre in frigorifero per almeno un'ora.

### COMPOSIZIONE FINALE

Spianare con sfogliatrice allo spessore desiderato e stampare con l'apposito coppapasta.

Cuocere a 220°C.