



Grisby al cacao

PREPARAZIONE IMPASTO

INGREDIENTI

AMIDO DI MAIS O FECOLA DI PATATE	g 150
FARINA TIPO 0	g 500
ZUCCHERO A VELO	g 250
BURRO - O MARGARINA	g 350
TUORLO D'UOVO	g 150
VIGOR BAKING	g 15
CACAO IN POLVERE	g 80

PREPARAZIONE

Impastare in planetaria zucchero, burro e tuorlo, quindi aggiungere farina, fecola, VIGOR BAKING e CACAO, miscelare fino ad ottenere una frolla omogenea. Lasciar riposare in frigorifero (5°C) per almeno 2 ore.

RIPIENO CUKICREAM CACAO

INGREDIENTI

CUKICREAM CACAO	qb
-----------------	----

PREPARAZIONE

Spianare la pasta allo spessore di tre millimetri e stampare dei dischetti del diametro di cm 5. Colare CUKICREAM CACAO(8 grammi circa) al centro dei frollini e sovrapporne degli altri in modo da racchiudere completamente il ripieno. Per una perfetta regolarità dei biscotti al fine di evitare la fuoriuscita di CUKICREAM CACAO, ristampare con tagliapasta del diametro di cm 4.

COMPOSIZIONE FINALE

Cuocere a 220°C circa; si consiglia di effettuare una cottura veloce che consenta al CUKICREAM CACAO di mantenere perfettamente le sue ottimali caratteristiche di cremosità e morbidezza.