

Pasta frolla e frollini con MORA

INGREDIENTI

Farina Integrale MORA	1000 g
Zucchero	400 g
Burro	400 g
Uova intere	200 g
Baking	40 g
Sale	2.5 g
Aromi	q.b.

PROCEDIMENTO

Miscelare lo sfarinato il baking ed il sale.

Burro e zucchero da mescolare, a parte, in planetaria a bassa velocità (gancio) e quando sono ben amalgamati aggiungere le uova.

Poi aggiungere lentamente la miscela delle polveri (sempre a bassa velocità).

Quando la pasta è omogenea facciamo fare un riposo in frigorifero a cui seguirà la laminazione/formatura.

Biscotti: formare un lungo cilindro dello spessore di un dito e dividerlo in piccole parti; cottura in forno rotor a 170°C per 20 minuti circa.

Crostate: cottura in forno rotor a 180°C per 25 minuti circa.

CONSIGLI per PERSONALIZZAZIONI

- Gocce di cioccolato 300g;
- Pinoli 250g;
- Uvetta 400g;