



CROSTATINA GIANDUIA GLUTEN FREE

TORTA DA FORNO GLUTEN FREE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA FROLLA GLUTEN FREE

INGREDIENTI

TOP FROLLA GLUTEN FREE

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

UOVA

ZUCCHERO A VELO

FARINA DI MANDORLE

g 1.400

g 375

g 225

g 150

g 150

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato e porre in frigorifero coperto per almeno un'ora.

FARCITURA CREMA GIANDUIA

INGREDIENTI

CUKICREAM GIANDUIA

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Spianare la pasta frolla gluten free allo spessore di 4 mm.

Foderare degli stampi per crostatine, bucherellare il fondo e riempirle con 1 cm di CUKICREAM GIANDUIA.

Cuocere in forno statico a 180-190°C od in forno ventilato a 165-170°C fino a completa doratura della pasta frolla.

Decorare la superficie con delle mezze nocciole tostate.



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

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE