

D03 | BISCOTTI FROLLA MONTATA

INGREDIENTI

Burro	300 g
Zucchero a velo	150 g
Uova	100 g
Farina Torte Dolci Fritti	500 g
Baking	5 g



LINEA PASTICCERIA
TORTE E DOLCI FRITTI

PROCEDIMENTO

Montare con la foglia il burro morbido ma ancora plastico, aggiungere lo zucchero e mettere frusta. Inserire le uova continuando a montare. In ultimo aggiungere farina e baking setacciati.

Inserire l'impasto nella sac a poche con bocchetta rigata e dressare su carta forno o in alternativa utilizzare una sparabiscotti direttamente su teglie antiaderenti.

Cottura: 180 gradi statico con valvola aperta per circa 13 minuti.