

## D106 | BISCOTTO TEGOLINA ORZO E MANDORLE

### INGREDIENTI

Farina Primamacina frolla	1 kg
Orzo solubile	40g
Lievito baking	6 g
Zucchero velo	400 g
Burro morbido	800 g
Tuorlo	120 g
Sale	4 g
Mandorle lamelle	200 g



**INFIBRA PRIMAMACINA  
FROLLA**

### PROCEDIMENTO

Inserire in planetaria con foglia tutti gli ingredienti (il burro deve essere a t.ambiente) tranne le lamelle di mandorle.

Lavorare brevemente per ottenere un composto omogeneo senza montare.

Inserire le mandorle e lavorare brevemente solo per distribuirle nell'impasto.

Mettere a raffreddare in frigo per 20/30 minuti circa.

Rimettere in planetaria e far lavorare brevemente solo per plastificare l'impasto.

Stendere in sfogliatrice e segnare con bicicletta dei quadrati con lato 4,5 cm.

Ripassare con rotella dentata, intagliare e passare in frigo.

Cuocere a 165 gradi in forno ventilato per 15 minuti circa, aprendo la valvola dopo i primi 3 minuti di cottura.