



Frollini Integrali



Ricetta per frollini integrali

Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "0"
Crusca di grano tenero
Zucchero
Farina di riso
Polvere lievitante
Farina di grano maltato
Aromi
Enzimi
Acido ascorbico

Ricetta

DOLCERISO 800g
BONCRUSCA 200g
Burro / Margarina 330g
Uova 120g
Zucchero di canna 40g

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti insieme fino a quando l'impasto risulta omogeneo.
Far raffreddare per 1 ora in frigorifero.
Laminare allo spessore desiderato e formare a piacimento.
Cuocere a 180/190°C in forno rotativo/ventilato o
200/210°C in forno statico per circa 13/16 minuti.