



Frollini ai Cereali



Ricetta per frollini ai cereali

Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "0"
Zucchero
Semi di sesamo
Crusca di grano tenero
Farina di mais
Farina di riso
Semola di soia tostata
Semi di lino
Fiocchi di avena
Farina integrale di segale
Polvere lievitante
Farina di grano maltato
Aromi
Enzimi
Acido ascorbico

Ricetta

EPTASI 500g
DOLCERISO 500g
Burro / Margarina 330g
Uova 140g
Zucchero di canna 150g

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.