



Dolce Riso



Semilavorato per frollini al riso

Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "00"
Zucchero
Farina di riso
Polvere lievitante
Aromi

Ricetta

DOLCE RISO 1000g
Burro 330g
Uova 100g

Procedimento

Impastare in planetaria fino ad ottenere una pasta omogenea.
Lasciare riposare in frigorifero almeno 2 ore.
Formare i biscotti e infornare a 180°C con le valvole aperte.