



## 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.