



Frollini ai Legumi



Ricetta per frollini ai legumi

Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "0"
Zucchero
Farina di riso
Farina di lenticchie rosse
Farina di piselli verdi
Quinoa rossa
Farina di ceci
Sale
Polvere lievitante
Farina di grano maltato
Aromi
Enzimi
Acido ascorbico

Ricetta

LEGUMAMI 500g
DOLCERISO 500g
Burro / Margarina 330g
Uova 150g
Zucchero di canna 200g

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.