





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.