



Lieviti e Farine Via G. La Farina is. 92 N° 96 98123 - Messina
Tel. 090 2135645 Mobile: 3931582090 - 3317445088
Mail. lievitiefarine@gmail.com

FROLLA

Ricetta Ingredienti

Farina di grano tenero debole	Gr 1000
Burro	Gr 500
Zucchero	Gr 400
Uova	Gr 200
Tuorli	Gr 120
Sale	Gr 10
Vaniglia bacca	Qb
Scorza di limone grattugiata	qb

Ricetta Procedimento

Impastare farina, burro, zucchero, uova, tuorli, sale, aggiungere vaniglia e scorza di limone a piacere in planetaria, oppure manualmente creando una fontana e partendo dal centro fino ad incamerare tutti gli ingredienti. Impastare finché la parte liquida non si sia assorbita. Lasciar riposare l'impasto in frigo per 30 minuti, meglio se preparata il giorno prima, poi formare biscotti, biscotti ripieni o crostatine a piacere. Infornare a 180°C per 20 minuti circa. In base alla pezzatura.

Il nostro team vi aiuterà volentieri per ogni tipo di domanda o incertezza sulla tecnica di lavorazione.