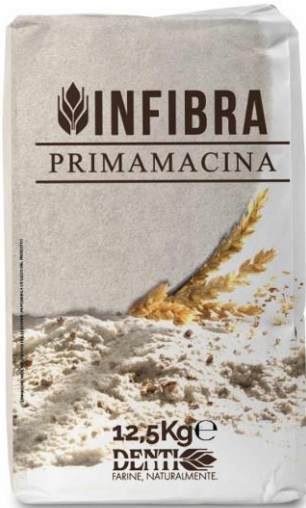


D44 Frolla montata **Primamacina**



Ingredienti:

1000 gr Farina Primamacina Frolla
800 gr Burro
340 gr Zucchero a velo
230 gr Uova
5 gr Sale

Procedimento:

Montare in planetaria con foglia il burro morbido e lo zucchero.
Inserire in 2 fasi le uova nelle quali avremo sciolto il sale
A impasto montato, inserire in ultimo la farina
Dressare i biscotti con sac a poche e bocchetta su teglia con carta forno
Finire a piacere con marmellata
Infornare a 170 gradi per 14/16 minuti . Il tempo di cottura varia dalla quantità di prodotto e dalla tipologia di forno

