

D104 | BISCOTTO TUTTO GUSTO PRIMAMACINA

INGREDIENTI

Farina Primamacina Frolla	500 g
Farina Primamacina Noir	500 g
Burro	600 g
Zucchero semolato	400 g
Uovo	100 g
Tuorlo	80 g
Baking	8 g
Sale	3 g



**INFIBRA PRIMAMACINA
FROLLA + NOIR**

PROCEDIMENTO

Inserire in planetaria con foglia tutti gli ingredienti (il burro deve essere a temperatura ambiente). Lavorare brevemente per ottenere un composto omogeneo, poi mettere a raffreddare in frigo per 30 minuti circa.

Ripassare brevemente in macchina per plastificare la pasta. Passare poi in sfogliatrice, laminando la pasta. Coppare o tagliare a piacere e cuocere a 165 gradi in forno ventilato per 15 minuti circa, aprendo la valvola dopo i primi 3 minuti di cottura.