



CUORE DI FROLLA

FROLLA MIX	1000 g
Burro	400 g
Uova	150 g

modalità d'impiego:

Impastare il tutto sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Stendere all'altezza di 5 mm e stampare i biscotti stampo cuore e depositare su teglia con carta da forno.

Cottura: Statico 195°C per 15 minuti circa. Rotor 185°C con valvola aperta.

Quando freddi glassare con **KIDDY COVER ROSA** e decorare a piacere.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

