



PASTA FROLLA TIPO BRETONE

Ingredienti

- Tuorli D'Uovo gr. 80 (4 circa)
- Zucchero gr. 160
- Burro Morbido gr. 160
- Farina Debole gr. 225
- Lievito per Biscotti gr. 8
- Sale gr.2

Procedimento

- Montare Tuorli/Zucchero con fruste
- Montare la Foglia e unire il Burro, Farina, Lievito e Sale setacciati
- Colare negli stampi/Cuocere a 150°c 20 minuti circa