

**irca****Linea preparati per panificazione****PAN DI FARRO**

biscotti al farro

PAN DI FARRO	g 1.000
Farina o	g 1.000
Zucchero semolato	g 700-750
Burro o margarina frolla	g 1.100
Uova intere	g 550
Vanillina a piacere	

Impastare il tutto fino ad ottenere una pasta dalla struttura uniforme (come pasta frolla); mettere in frigorifero (5°C) per almeno 2 ore. Spianare la pasta, formellare dei biscotti con gli appositi stampi, cuocere alla temperatura di 225-230°C.