

**irca****Linea preparati per pasticceria****TOP FROLLA**

Biscotti Speculoos

TOP FROLLA	g 1.000
Zucchero di canna grezzo	g 200
Burro o margarina frolla (morbido)	g 350
Latte	g 50
Uova intere	g 50
Sale	g 5
Cannella o spezie (zenzero, pepe, ecc.)	g 20-25

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti a bassa velocità. Lasciar riposare per almeno 2 ore in frigorifero, tirare con sfogliatrice all'altezza di circa 3 mm, stampare della forma desiderata e cuocere a 200°C per 15 minuti circa.