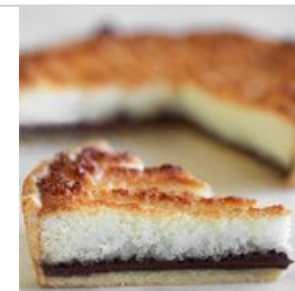


**irca****Linea creme****NOCCIOLATA**

crostata cocco e nocciolata

RICETTA PASTA FROLLA

TOP FROLLA	g 1.000
Burro o margarina frolla	g 400
Uova intere	g 100

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato. Porre in frigorifero per almeno un'ora quindi spianare con sfogliatrice allo spessore desiderato. Foderare gli stampi con pasta frolla e farcire con un leggero strato di NOCCIOLATA. Preparare a parte con GRANCOCCO della pasta base al cocco (ricetta PETIT FOURS), lasciarla riposare per circa 10-15 minuti e stenderne, sopra la NOCCIOLATA, un leggero strato con sacchetto munito di bocchetta liscia. Cuocere a 210-220°C per circa 15-20 minuti.