

**irca****Linea preparati per pasticceria****HEIDICAKE**

Frollini con Pasta Gianduia e granella di nocciole

HEIDICAKE	g 1.000
Burro o margarina crema	g 300
Uova intere	g 300
PASTA GIANDUIA	g 160
Farina	g 100

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti circa a media velocità, dressare il composto su carta da forno con bocchetta liscia n°10 e decorare con mandorle a filetto o GRANELLA DI NOCCIOLE. Cuocere alla temperatura di 190-200°C per 8-10 minuti.

**AVVERTENZE:** il burro o la margarina devono essere tenuti a temperatura ambiente fino al raggiungimento di una consistenza morbida.