



irca

Linea creme

CUKICREAM



Tartellette alle mandorle

- Pasta frolla:

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

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato e porre in frigorifero per almeno un'ora.

Spianare con sfogliatrice allo spessore di 4 mm, foderare degli stampi appropriati, bucherellare il fondo e depositare 1 cm di CUKICREAM MANDORLA.

Decorare metà della superficie con mandorle affettate. Cuocere a 180-190°C fino a completa doratura della pasta frolla.