



Linea prodotti alla nocciola

DELINOISETTE



Tartellette gianduia

- Pasta frolla alle nocciole:

DELINOISETTE	g 1.000
Burro o margarina frolla	g 400
Uova intere	g 100
Farina	g 600

Miscelare in planetaria con foglia tutti gli ingredienti e lasciare riposare per almeno 2 ore in frigorifero. Tirare con sfogliatrice allo spessore di 3 mm, stampare con coppapasta rotondo e rivestire degli stampini per tartellette. Farcire con CUKICREAM GIANDUIA e decorare la superficie con lamelle di mandorla o GRANELLA DI NOCCIOLE. Cuocere a 190°C per 8-12 minuti.