re.garum

RICETTARIO · DOLCI

40 min | 40 biscotti | Vegetariana

Biscotti frollini

Friabili, si sciolgono in bocca. Anche al cacao.

INGREDIENTI

- 260 g burro morbido
- 100 g zucchero a velo
- 125 g farina 00 (100 g nella versione al cacao)
- 260 g amido di mais
- 30 g re.garum Latte
- 30 g cacao in polvere (solo versione al cacao)

Contiene: glutine, latte

PROCEDIMENTO

1. Monta burro e zucchero finché sono chiari e spumosi.
2. Aggiungi il resto e mescola finché l'impasto è chiaro.
3. Con la sac à poche forma i biscotti su una teglia con carta da forno.
4. Cuoci in forno a 150 °C. (22 min)

Il consiglio: Lasciali raffreddare sulla teglia: da caldi si rompono.

Versione chef: Burro a 18 °C; dressare su tappetino microforato e cuocere in forno ventilato a 145 °C.

re.garum Latte

Cucina meglio, senza fatica.

ricette.regarum.com