



FROLLINI AL CACAO



Testato sul modello:
CDT-107-E



Peso entrata:
1.126 g
Peso uscita:
935 g



Porzioni:
90 pz



Teglia consigliata:
5 t. antiaderenti GN 1/1
20 mm



Tempo totale:
12'

FASE									
1		0%	170°	12'	---	---	A	SI	A
2									
3									
4									
5									
6									

INGREDIENTI

Burro morbido: 360 g
 Zucchero semolato: 200 g
 Uova intere: 2 pz
 Farina per biscotti: 200 g
 Cacao in polvere amaro: 35 g
 Amido di mais: 40 g
 Vanillina in polvere: 4 g
 Lievito chimico: 8 g

PROCEDIMENTO

Montare a spuma il burro con lo zucchero, poi incorporare le uova e far girare ancora per qualche minuto.

Togliere la frusta e montare la farfalla, quindi incorporare la farina precedentemente setacciata con il cacao, il lievito e la vanillina. Far girare a bassa velocità finché l'impasto si amalgama, poi togliere dalla planetaria.

Formare i biscotti equidistanti sulle teglie e decorare a piacimento con granella di zucchero, di nocciole, codette di cioccolato o altre decorazioni da pasticceria.

Preriscaldare il forno e cuocere secondo i parametri.