



Pasta frolla al cioccolato

406 g farina "00"
40 g. cacao in polvere
84 g. amido di mais
285 g. burro
196 g. zucchero a velo
122 g uova
1 g. sale

Procedimento

mettete farina e burro. Unire poi a poco le uova. Infine si uniscono le polveri.

Cottura 180°C per 12 minuti a valvola aperta.