



Pasta frolla bretone alla cannella (si usa zucchero integrale di canna e cannella

g.200 burro

g.200 zucchero grezzo

g.60 zucchero semolato

g.50 uova

g.15 latte

g.400 farina "00" 100/120W

g. 6 cannella in polvere

g.2 sale

g.6 lievito chimico

Procedimento:

Procedere con metodo montato mettendo in planetaria burro e zucchero. Successivamente incorporo le uova poco alla volta e infine le polveri setacciate.

Appena raggiunto un composto omogeneo mettiamo in frigo a +4 °C per 3 o 4 ore di riposo. Successivamente inforno a 180°C per 15/17 minuti e comunque fino a completa cottura.