

# Pasta Frolla Montata e Salata

**DOSE DORO**

## Ingredienti

1000 g **NOBLESSE MELANGE GATEAUX**

400 g formaggio Grana Padano

300 g farina di mandorle

500 g uova Intere

600 g farina di grano 00

400 g fecola di patate



## Procedimento

Montare poco la noblesse melange gateaux con il parmigiano e la polvere di mandorle, successivamente unire le uova e continuare a montarle, terminare l'impasto unendo la farina setacciata con le fecola ed il sale.

Formare su carta da forno o in flexipan, della forma desiderata, guarnire con sottaceti, salumi, formaggi o spezie e cuocere in forno a 200 °C forno statico (180°C ventilato).

