



#ilprincipino

FROLLINO AL COCCO, CANNELLA E SESAMO

INGREDIENTI

525 g farina tipo 2 180W
 375 g burro
 340 g zu.b.i.g. al maltitolo
 195 g uova intere
 17 g lievito chimico
 70 g farina di miglio integrale
 5 g cannella in polvere
 45 g semi di sesamo
 115 g cocco rapè
 3 g sale

Per la finitura:

50 g maltitolo a velo

PROCEDIMENTO

Lavorare il burro morbido con lo zubig in planetaria con la foglia, fino a farlo diventare liscio e cremoso, ma senza montarlo. Unire a questo punto, a filo, le uova intere e sbattute, poi il cocco rapè, il sale, i semi di sesamo e la cannella. Completare incorporando le due farine e il lievito chimico. Impastare giusto lo stretto necessario per amalgamare il tutto, quindi riporre a raffreddare coprendo con pellicola e lasciando riposare per 1 ora e mezza in frigorifero o per 10 minuti in abbattitore. Trascorso questo tempo, impastare nuovamente per qualche secondo la pasta per renderla 'plastica' perché si possa stendere allo spessore di mezzo centimetro.

Coppare degli ovali o dei rettangoli e cuocerli in teglia su carta da forno o tappetino in silicone microforato a 170°C per 15-17 minuti circa, a valvola aperta. A fine cottura e una volta freddi spolverarli con maltitolo a velo usando uno stencil a piacere.

TIPO DI PORTATA: BISCOTTERIA
 E PASTICCERIA DA TÈ



Tot. peso a crudo: g 1740