



**cuore di macina**

*Le ricette di Cuore di Macina*

## Crostatine di Farro Spelta di Sovizzo De.Co.

Cercate un'idea per delle merende sane o un dolce originale da offrire a fine pasto? Eccovi la ricetta per delle crostatine da impastare con la nostra farina di Farro Spelta di Sovizzo De.Co.

### *Ingredienti*

60g di burro morbido

50g di zucchero di canna

100g di farina di mandorle tritate

60 g di farina di Farro Spelta di Sovizzo De.Co.

1 uovo fresco

## Procedimento

- Unite il burro allo zucchero e all'uovo fino a creare una crema morbida.
- Unite poi le due farine e crea un panetto.
- Prendete una piccola porzione di frolla per dare forma alle crostatine e farcitele a piacere.
- La cottura è a forno ventilato 180 gradi per circa 20 minuti.

Scopri  le nostre  
ricette  [redimacina.it](http://redimacina.it)

*Hai sfornato un piatto spettacolare?  
Facci sapere com'è andata, lascia  
una recensione o taggaci in un post!  
Facebook e Instagram [@cuoredimacina](https://www.instagram.com/cuoredimacina)*

Cuore di Macina - Via Spessa, 86 - 36051 Creazzo (Vicenza)  
info@cuoredimacina.it | [www.cuoredimacina.it](http://www.cuoredimacina.it)  
LUN - VEN: 08.00 - 12.30 / 15.00 - 18.30 / SABATO MATTINA aperto dalle 8.30 alle 12.00  
(tranne nei mesi di Luglio ed Agosto)