

Pasta Frolla

perfetta per una bella crostata di frutta

Difficoltà:



Golosità:

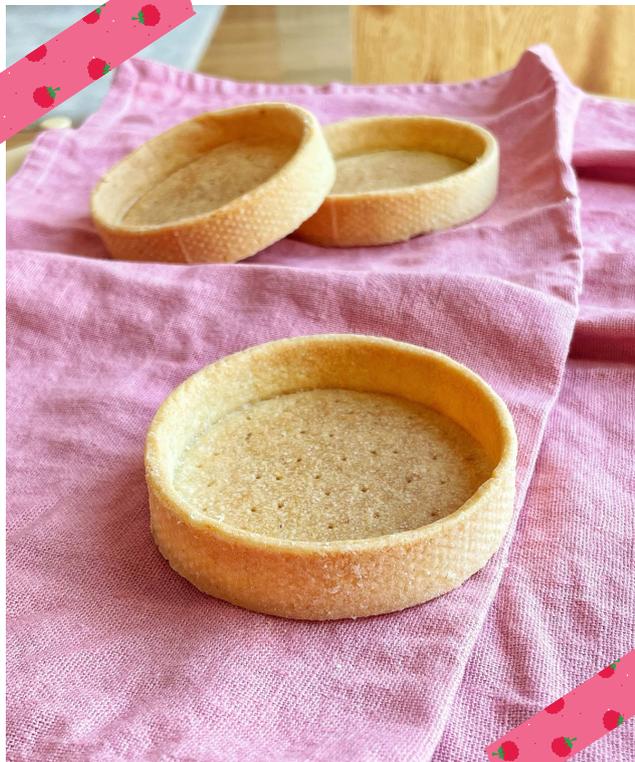


Tempo: 20 minuti

+ raffreddamento

Ingredienti

- Burro 200 gr
- Zucchero 130 gr
- Vaniglia 1/2 baccello
- Scorza di 1/2 limone
- Uova 40 gr
- Sale 2 g
- Farina (debole) 330 gr
- Lievito 4 g



Procedimento

Nella ciotola della planetaria munita di foglia (o scudo) ammorbidisci il burro senza lavorarlo troppo, dovrà solo essere plastico.

Aggiungi i semi della vaniglia, la scorza di limone finemente grattugiata e amalgama. Aggiungi lo zucchero e lavora fino a quando non è ben miscelato al burro. Unisci l'uovo e il sale, mescola, versa nell'impasto e fai amalgamare.

Per ultimo aggiungi la farina e il lievito, precedentemente uniti, miscelati con una frusta e setacciati.

Una volta aggiunta la farina, lavora il composto il meno possibile!

Fai un panetto di circa 2 cm di spessore, avvolgi con pellicola e fai riposare in frigorifero almeno 2-3 ore.

Se non hai la planetaria:

Fai una fontana con la farina e lo zucchero. Al centro metti le uova, la buccia del limone, i semi della vaniglia e il burro ammorbidito.

Ingloba gli ingredienti al centro con le polveri e poi impasta fino ad ottenere un composto omogeneo.

Note & appunti:

Della cottura, ne parliamo meglio dopo aver preparato il finanziere, che dovrà essere cotto all'interno della frolla.

Ti anticipo solo che se la vuoi preparare senza finanziere: stendila a circa 4-5 mm di spessore, rivesti lo stampo e cuoci a 160°C forno statico per circa 20-30 minuti a seconda delle dimensioni della tua frolla.



Il cucchiaino giallo

www.ilcucchiainogiullo.com

