

Pasta frolla



La pasta frolla viene utilizzata principalmente per la preparazione di crostate e biscotti, presentiamo qui la ricetta base che ci permetterà di realizzare poi fantastici dolci secchi. Uno dei trucchi per ottenere un'ottima pasta frolla è quello di non scaldare l'impasto: tutto quello che verrà utilizzato per la preparazione dovrà essere molto freddo... sia gli ingredienti che gli utensili e le mani.

Esecuzione: Facile

Preparazione: 20

Cottura: 0

Dosi per 4 tuorli d'uovo

Ecco come si prepara la miglior pasta frolla. Metti nel mixer la farina setacciata, il burro freddo di frigorifero tagliato a pezzi grossolani ed un pizzico di sale. Mixa il tutto senza esagerare evitando di scaldare troppo il burro.

Versa il preparato in una ciotola o in un piano di lavoro ed aggiungi lo zucchero a velo, i tuorli d'uovo e aromatizza a piacere con della scorza di limone o arancia o della vaniglia.

Impasta bene prima con una forchetta poi a mano: è molto importante non maneggiare troppo la pasta per evitare di scaldarla e rendere la pasta frolla troppo appiccicosa e quindi friabile.

Avvolgi la pasta frolla in della pellicola trasparente e lasciala riposare in frigorifero per almeno un'ora.

Se desideri ottenere la pasta frolla più morbida, aggiungi all'impasto un pizzico di lievito per dolci in polvere.

Puoi conservare la pasta frolla in pellicola trasparente per un paio di giorni in frigorifero, o per 2 - 3 mesi una volta congelata.

Ingredienti

- 500 g farina
- 250 g burro
- 200 g zucchero a velo
- 4 tuorli uova
- Scorza di limone non trattato