

Pasta frolla classica

La **pasta frolla classica** è un impasto di base per la preparazione di biscotti e crostate. In questa versione è molto adatta alla preparazione delle torte farcite, perchè è più adatta a sostenere del peso e meno burrosa. Per i biscotti preferire la pasta frolla per biscotti, più friabile e burrosa.

Per stendere la **pasta frolla** aiutarsi con due fogli di carta da forno appena infarinati. Metterne uno sul piano di lavoro, posare la palla di pasta frolla, quindi mettere l'altro foglio. Schiacciarla con il palmo della mano per appiattirla, quindi usare il mattarello. Girarla di tanto in tanto e staccarla dai fogli di carta da forno se dovesse fare delle grinze.

Se la **pasta frolla** è troppo appiccicosa, infarinare la spianatoia e il mattarello o i fogli di carta da forno. Se invece è troppo secca e tende a spezzarsi aggiungere un cucchiaino di acqua fredda o di latte.



INFORMAZIONI

- 8 persone
- 225Kcal a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora e ½**
- ricetta **vegetariana**

INGREDIENTI

- 200 g di burro
- 400 g di farina di grano tenero tipo 00
- 150 g di zucchero a velo
- 1 bustina di vanillina
- 4 tuorli d'uova
- Sale fino

PREPARAZIONE

- Ridurre il burro freddo di frigo a pezzetti sottili.
- Setacciare la farina in una ciotola e unirvi lo zucchero e la vanillina. Mescolare.
- Formare un foro al centro della farina, unire il burro, i tuorli ed un pizzico di sale.
- Lavorare rapidamente gli ingredienti con la punta delle dita, aiutandosi con le nocche, fino ad ottenere un composto omogeneo. Se fosse troppo secco aggiungere qualche cucchiaino d'acqua fredda.
- Avvolgerlo nella pellicola trasparente e mettere l'impasto a raffreddare in frigorifero per almeno 1 ora.
- Seguire quindi la lavorazione della ricetta.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Un segreto per la buona riuscita di torte e biscotti a base di pasta frolla è la cottura: ritirare la pasta quando è ben dorata ed ancora morbida, raffreddandosi tende infatti ad indurirsi.