DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pasta sablée

LUOGO: Europa / Francia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: *30 MINUTI DI RIPOSO IN FRIGORIFERO*

La pasta sablée, una preparazione base della pasticceria francese ma non solo...si tratta di una frolla molto friabile perfetta sia per crostate che per realizzare dei fantastici biscotti.

In questo caso abbiamo voluto rubare la ricetta ed i consigli di uno dei più grandi esperti di pasticceria francese, ovvero il maestro Conticini e il risultato è stato fenomenale! Una ricetta da non lasciare più ma da rinnovare ad ogni occasione!

INGREDIENTI

BURRO 280 gr

MANDORLE macinate - 150 gr

UOVA 1

TUORLO D'UOVO 1

ZUCCHERO DI CANNA Muscovado - 170 gr

FARINA 00 250 gr

SALE 2 pizzichi

Preparazione

1 Riunite in una ciotola il burro a pomata e la farina di mandorle e mescolate.

Aggiungete lo zucchero di canna e le uova mescolando sempre dopo ogni aggiunta.

Abbiate l'accortezza di tritare finemente lo zucchero di canna qualora presentasse troppi grumi.

2 Versate la farina sul piano di lavoro e fate un buco nel centro. Versate nel buco il composto a base di burro ed incorporatevi via via la farina fino ad ottenere un composto omogeneo.

3 Trasferite l'impasto in un foglio di carta forno, appiattitelo e mettetelo a freddare in frigorifero per almeno 30 minuti.

4 Successivamente riprendete la pasta sablé, stendetela e tagliatela in base alle vostre esigenze. Cuocetela in forno a 180°C per 12-15 minuti, ne otterrette una frolla molto friabile.