

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pasta frolla fatta in casa

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: *+ 1 ORA DI RIPOSO*



Questa ricetta della pasta frolla fatta in casa è davvero speciale, perché semplice e riesce sempre bene a tutti. Provate questa versione e non la lascerete più!

INGREDIENTI

900 g di farina 00
100 g di fecola di patate
500 g di burro appena morbido
250 g di zucchero al velo
50 g di miele di acacia
150 g di uova intere
20 g di succo di limone
6 g di lievito per dolci
un pizzico di sale
scorza grattugiata di due limoni
1 bustina di vanillina.

PREPARAZIONE

1 Setacciate la farina con la fecola ed il lievito in una ciotola.

Unite, a filo, succo di limone, burro a pezzetti e zucchero.

A parte mescolare le uova con sale, miele ed unite il tutto all'impasto.

Aggiungete vanillina e scorza grattugiata dei limoni.

Impastare velocemente e fate riposare in frigo per 1 ora.



2



3

Il miele nell'impasto serve per avere una pasta morbida se non la volete morbida non mettete il miele

NOTE

ma usate 300 g di zucchero al velo e 200 g di uova intere.