

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pasta frolla

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COSTO: [molto basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + 30 MINUTI DI RAFFREDDAMENTO



La **pasta frolla**! Che **bellissima ricetta utile e semplice**, davvero **alla portata di tutti** sia per la sua **semplicità di esecuzione** sia per la sua **versatilità in cucina**. Per cucinare una **perfetta pasta frolla**, puoi avvalerti di **elettrodomestici o attrezzature** per facilitare il tuo lavoro, ma la pasta frolla è **davvero semplice anche da cucinare a mano**, proprio come facevano le nostre nonne decenni fa! Le [crostate](#) più buone sono quelle fatte con la pasta frolla, così come i biscotti, che golosità i [biscotti di frolla](#) [semplice](#)! Tutte ricette che, non appena impari a fare una buona pasta frolla in casa con le tue mani,

potrai realizzare e servire a parenti e amici.

Per fare la pasta frolla in modo perfetto, segui la nostra ricetta con passo passo fotografico e video, ti lascio anche alcune ricette di varianti di pasta frolla che, a nostro parere sono davvero ottime:

[Pasta frolla senza burro e senza glutine](#)

[Pasta frolla al caffè](#)

[Pasta frolla integrale al miele](#)

[pasta frolla con strutto](#)

INGREDIENTI

FARINA 300 gr

BURRO 150 gr

ZUCCHERO 100 gr

UOVA 1

PREPARAZIONE

- 1** Versa la farina sulla spianatoia, aggiungi lo zucchero e metti al centro i cubetti di burro ammorbidito.





- 2 Inizia ad impastare il burro con lo zucchero e la farina aiutandoti con un tarocco, questa è infatti la parte più difficoltosa e la sua riuscita dipende molto dalla temperatura del burro, vedrai che man mano che lo lavori si ammorbidirà e sarà più facile inglobarlo alla farina.



- 3 Prima che il composto sia troppo compatto, forma una conca al centro e versaci l'uovo.

insaporisci con una bella grattugiata di buccia di limone e riprendi a lavorare fino ad ottenere un impasto liscio e non troppo omogeneo nella consistenza, infatti la frolla non va lavorata troppo, ma il giusto che basta per tenerla unita.





- 4 Stendi la sfoglia tra due fogli di carta forno e mettila in frigo a raffreddare per almeno mezz'ora, se è di più ancora meglio. Quando la pasta frolla ti servirà per cucinare la tua crostata o i biscotti, non dovrai far altro che estrarla dal frigo e impiegarla ancora fredda, senza farla scaldare troppo.

