

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pasta frolla al cioccolato

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

FARINA 00 450 gr

CACAO AMARO 50 gr

BURRO 250 gr

ZUCCHERO 250 gr

UOVA 2

La pasta frolla al cioccolato è per chi di voi non può fare a meno del gusto intenso e goloso del cacao. La consistenza friabile e burrosa, unita ai toni caldi del marrone, vi regalerà momenti di piacere infinito.

Potrete riempire questo guscio, aggiungendo creme golose e sperimentando abbinamenti e gusti diversi, dalle fragole al cocco, ma anche nocciola, passando perché no dal caffè! Osate, golosi!

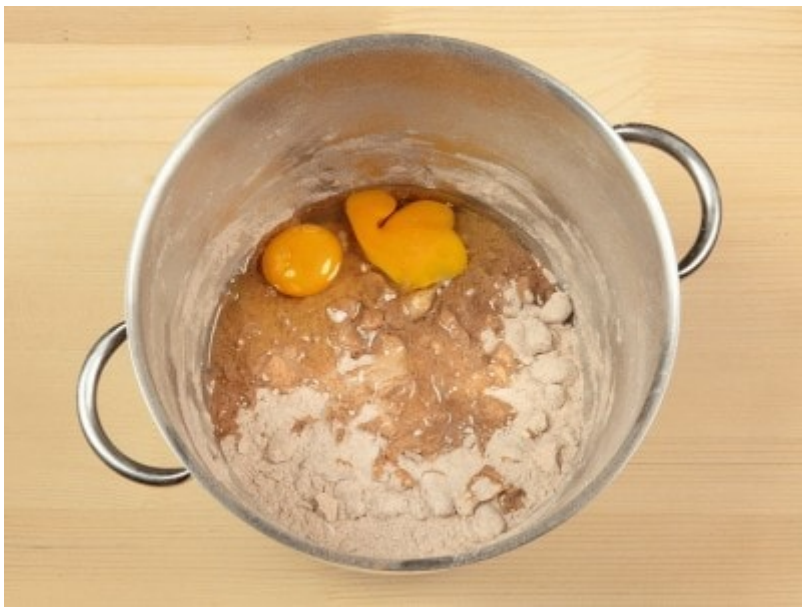
PREPARAZIONE

- 1 Setacciate la farina con lo zucchero facendoli ricadere direttamente nella ciotola dell'impastatore.



- 2 Aggiungete il cacao, il burro lasciato a temperatura ambiente ed infine le uova.





- 3 Impastate il tutto con l'impastatore (o a mano se preferite) fino ad ottenere un composto omogeneo.

Formate una palla con l'impasto, avvolgetela nella pellicola trasparente e riponete in frigorifero a riposare per un'ora.



- 4 Stendete l'impasto aiutandovi con un mattarello e foderate uno stampo per crostata precedentemente imburrato ed infarinato.



- 5 Bucherellate la base di frolla con i rebbi di una forchetta, foderatela con un foglio di carta forno e riempitela con dei legumi secchi.



- 6 Cuocete in forno a 180°C per 30 minuti.

NOTE

Lo sapevate che la pianta del cacao prende il suo nome da una parola antichissima che si pronuncia "kakawa", e che i primi agricoltori a coltivarla furono i Maia intorno al mille a.C e soltanto duemilacicquecento anni dopo, i semi di cacao avrebbero visto le coste del vecchio continente!