

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pasta frolla facile e buonissima

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *30 MINUTI DI RIPOSO*



Se amate in casa fare tutto con le vostre mani e vi piace soprattutto sperimentare ricette dolci, questa che vi proponiamo non dovete assolutamente perderla. La ricetta della pasta frolla facile diventerà infatti ben presto un vostro asso nella manica! Provatela è davvero favolosa!

INGREDIENTI

FARINA 300 gr
ZUCCHERO 150 gr
BURRO a temperatura ambiente - 150 gr
UOVA 1
LIEVITO PER DOLCI opzionale - 1 pizzico
SALE 1 pizzico
LIMONE buccia grattugiata - 1
LIQUORE SASSOLINO opzionale - 1
cucchiaino da tè

PREPARAZIONE



- 2 Mettete la farina a fontana sopra una spianatoia, al centro versate lo zucchero, il burro a pezzetti, l'uovo, la buccia grattugiata dell' limone, il lievito per dolci, il sale e il Sassolino.



- 3 Iniziate ad impastare ed a lavorate la pasta molto velocemente fino a raggiungere un composto ben amalgamato.



4 Avvolgete la pasta frolla nella pellicola trasparente.



5 Lasciate riposare in frigo per 30 minuti.



6 Passati i 30 minuti riprendete la pasta e lavoratela pochi secondi.

A questo punto la pasta frolla è pronta per essere usata.