

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pasta frolla montata

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

FARINA 250 gr

BURRO 175 gr

TUORLO D'UOVO 3

ZUCCHERO A VELO 100 gr

SALE 1 pizzico

La pasta frolla montata è una deliziosa alternativa alla frolla classica. Con questa potrete infatti sbizzarrirvi nella preparazione di biscotti e frollini, che allieteranno i vostri tè pomeridiani o le colazioni dei più esigenti!

PREPARAZIONE

1 Montate il burro con lo zucchero a velo setacciato in una planetaria azionata, in un primo

momento, al minimo della velocità.



2 Una volta amalgamati gli ingredienti, alzate la velocità per far montare bene il composto.



3 Aggiungete le uova sbattute a temperatura ambiente.



- 4 Sostituite la frusta della planetaria con il gancio a foglia, unite la farina e fatela incorporare.





- 5 Questa frolla è utilizzata prevalentemente per la realizzazione di biscotti, quindi modellate subito il biscotto e mettetelo per un'ora in frigorifero a raffreddare.

NOTE

Con questo tipo d'impasto potrete ottenere dei fantastici biscotti di pasta frolla montata, dalla consistenza friabile e burrosa.

La ricetta della pasta frolla montata è sicuramente meno conosciuta rispetto a quella della frolla classica ma scoprirete che non è sicuramente da meno!