DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pasta frolla (num .3)

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

INGREDIENTI

200 gr di farina

70 gr di zucchero

100 gr di burro

1 tuorlo

½ bicchiere di marsala.

PREPARAZIONE

1 Impastare velocemente tutti gli ingredienti senza lavorare troppo la pasta. Avvolgerla in un canovaccio umido e tenerla in fresco a riposare in attesa dell'uso. Il segreto per una perfetta riuscita della pasta è nella lavorazione brevissima.

NOTE

Tener presente che la pasta frolla si può cuocere senza ripieno per guarnirla dopo la cottura. In questo caso si punzecchia il fondo con una forchetta, coprire con carta oleata da forno, e riempirla con fagioli secchi – da togliere 10 minuti prima che la cottura sia ultimata. Il forno deve essere medio

a 180° per circa 40 minuti.