

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pasta frolla per cottura in bianco

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

FARINA 250 gr

BURRO 100 gr

ZUCCHERO 125 gr

UOVA 1

ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da tè

La **pasta frolla per cottura in bianco** è ciò che renderà speciale la vostra crostata.

Il suo guscio friabile, vi si scioglierà letteralmente in bocca. Si sposa bene con qualunque tipo di crema, sia essa a base di frutta che a base di cioccolato, caffè o nocciola! Divertitevi a riempirla con tutto ciò che la vostra fantasia vi suggerisce!

Se invece stai cercando una frolla da cuocere insieme al suo ripieno vai a vedere:

[Pasta frolla per cottura con ripieno](#)

PREPARAZIONE

1 Per preparare la Pasta frolla per cottura in bianco, Comincia versando la farina in una ciotola capiente.

Aggiungi il burro e con le dita schiaccialo per bene sbriciolando il più possibile.

Poi aggiungi lo zucchero e l'estratto di vaniglia e continua a mischiare ottenendo un impasto sbriciolato.







2 Aggiungi l'uovo, mescola un pò e trasferisci tutto sul piano per continuare ad impastare più agevolmente.

Con le mani, impasta e compatta l'impasto quale tanto che basta per uniformarlo.

Schiaccia l'impasto e coprilo con pellicola. Metti in frigorifero a raffreddare per bene per almeno 12 ore, ma meglio tutta la notte, questo serve a dare il tempo ai cristalli di zucchero di sciogliersi e stabilizzarsi.

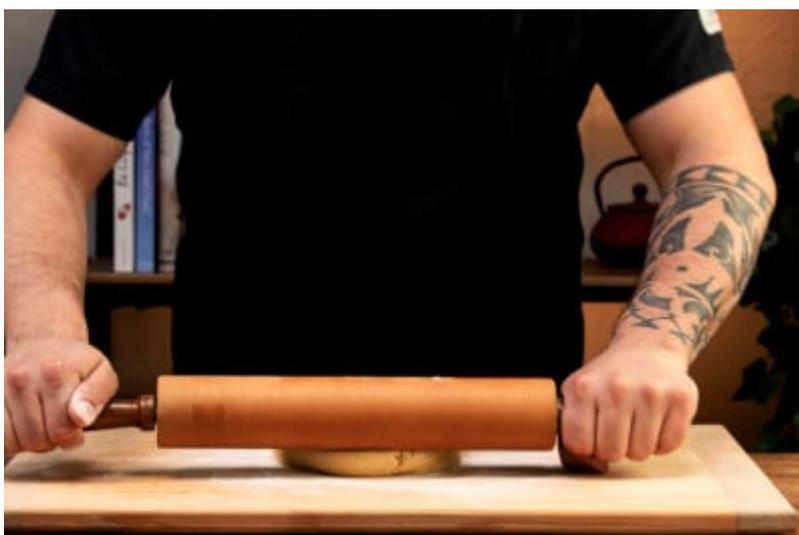




- 3 Riprendi l'impasto raffreddato, che come vedi è bello freddo, taglialo in pezzi più piccoli e lavorali leggerete per ammorbidirli, poi riunisci tutto e impasta per un minuto per uniformare l'impasto.

Spolvera con poca farina la spianatoia e la superficie dell'impasto. Stendi con un

matterello, e ogni due o 3 mattarellate, gira l'impasto di 90 gradi, staccandolo dalla spianatoia.





- 4 Stendi fino ad uno spessore di circa 4 mm, poi ritaglia un cerchio largo 2 cm di più dello stampo che andrai d utilizzare.

Arrotola l'impasto sul matterello e riponilo nello stampo. la frolla non necessita di stampi imburrati e infarinati in quanto già ricca di burro.

Fodera bene lo stampo spingendo l'impasto sui lati, poi con un coltello rimuovi l'eccesso.





- 5 Pratica qualche foro con i rebbi di una forchetta poi appoggia un foglio di carta da forno stropicciato sulla frolla.

Versa del riso, dei legumi anche un'altro stampo un pò più piccolo che serviranno a non far cedere i lati, poi inforna prima per 15 minuti a 180°C, poi togliendo il riso, continua la

cottura per altri 15 minuti.

Puoi utilizzare il guscio di frolla per farcire a freddo, con ad esempio Crema pasticcera, lamponi e cioccolato.



