

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pasta frolla ultra sperimentata

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

125 g di burro
100g di zucchero
200g di farina
1 uovo

Se non avete grossa dimestichezza in cucina ma comunque volete lanciarsi in una preparazione semplice e veloce, la ricetta della Pasta frolla ultra sperimentata è proprio ciò che fa per voi. Provate questa versione e diventerà tra le vostre preferite!

PREPARAZIONE

- 1 Da seguire con attenzione: impastare lo zucchero con il burro (il tutto da fare con le mani che per la loro temperatura ideale aiutano nell'impastare perfettamente), unire l'uovo e amalgamare bene, infine aggiungere la farina, impastando fino a ottenere una pasta liscia e omogenea. Lasciar riposare in frigo 20 minuti. stendere la pasta dello spessore di 2,5 cm

in una teglia ricoperta di carta da forno e cuocere a 200 gradi(i tempi dipendono dai forni comunque circa 20-30 minuti). OTTIMA DA USARE COME BASE PER LA TORTA ALLA FRUTTA.