

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Pasta frolla di Cinzia

di: *Cinzia*

---

LUOGO: *Europa / Italia*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: *+ 30 MINUTI DI RIPOSO*

---



## INGREDIENTI

- 300 g di farina
- 150 g di zucchero
- 150 g di burro a temperatura ambiente
- 1 uovo
- un pizzico di lievito per dolci (opzionale)
- 1 pizzico di sale
- buccia grattugiata di un limone
- un goccio di liquore Sassolino.

## PREPARAZIONE



- 2 Mettete la farina a fontana sopra una spianatoia, al centro versate lo zucchero, il burro a pezzetti, l'uovo, la buccia grattugiata dellimone, 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.