

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pasta sucré per fondi

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



INGREDIENTI

FARINA 00 500 gr

BURRO 300 gr

ZUCCHERO 150 gr

TUORLO D'UOVO 25 gr

UOVA 1

SCORZA DI LIMONE

La pasta sucré è una delle migliaia di varianti di pasta frolla. Questa particolare combinazione di burro, farina e zucchero consente d'ottenere una frolla tra le più adatte a contenere ripieni, anche piuttosto umidi, dopo essere stata cotta mantenendosi sempre piuttosto asciutta e croccante. La pasta sucré costituisce, pertanto, una delle paste frolle più adatte per la realizzazione di crostate e tartellette.

PREPARAZIONE

- 1 Impastate burro lasciato ammorbidire e lo zucchero fino ad ottenere una crema omogenea.



- 2 Se usate l'impastatrice dotata di gancio a foglia.

Continuando ad impastare aggiungete al burro le uova ed i tuorli mescolati con la buccia di limone grattugiata, la consistenza sarà sempre quella di una crema.



- 3** A questo punto, aggiungete la farina tutta insieme ed impastate velocemente quanto basta per dar forma all'impasto che risulterà essere molto morbido.



- 4** Coprite la massa con della pellicola trasparente e riponetela in frigorifero a rassodare per un paio d'ore.



- 5** Nel frattempo imburrate lo stampo da crostate.

Stendete la pasta sucré sul piano di lavoro leggermente infarinato ad uno spessore di circa 1/2 cm.

Utilizzate la frolla per rivestire lo stampo, abbiate cura di far aderire bene la pasta firne gli angoli dello stampo, quindi rimuovete la pasta in eccesso sui bordi.

Ricoprite la pasta sucré con un foglio di carta forno e riempite completamente con del riso, dei fagioli o dei pesetti da pasticceria.



- 6 Scaldate il forno a 170°C e fate cuocere in questo modo per circa 20 minuti, quindi rimuovete la carta forno e i pesi e infornate nuovamente per altri 10 minuti o fino a doratura del guscio.