

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Frolla sbriciolata

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 25 min COSTO:
basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



La **frolla sbriciolata** è la ricetta base per tutte le **torte sbriciolate** che amiamo tanto cucinare.

Questa pasta frolla si presenta in forma di grosse briciole e si usa per preparare delle crostate sbriciolate **facili e veloci**.

Questa ricetta, a differenza della pasta frolla classica, non necessita di riposo in frigo quindi, dopo la preparazione, **può essere utilizzata immediatamente**.

La frolla sbriciolata è molto semplice da preparare con gli ingredienti della classica frolla ma, in questo caso, **non dovrai usare il mattarello**. Dopo la cottura, questo delizioso guscio dolce diventa profumato e croccante, e potrai abbinarlo con

frutta, marmellate a tuo gusto o creme dolci.

Ecco alcune idee per delle sbriciolate che potrai realizzare con il nostro impasto:

[Sbriciolata Nutella e pistacchio](#)

[Sbriciolata alle pesche fresche](#)

[Sbriciolata con marmellata di prugne](#)

INGREDIENTI

FARINA 00 300 gr

BURRO 150 gr

ZUCCHERO 120 gr

UOVO 1

SALE 1 pizzico

BUCCIA DI LIMONE GRATTUGIATA 1

cucchiaio da tavola

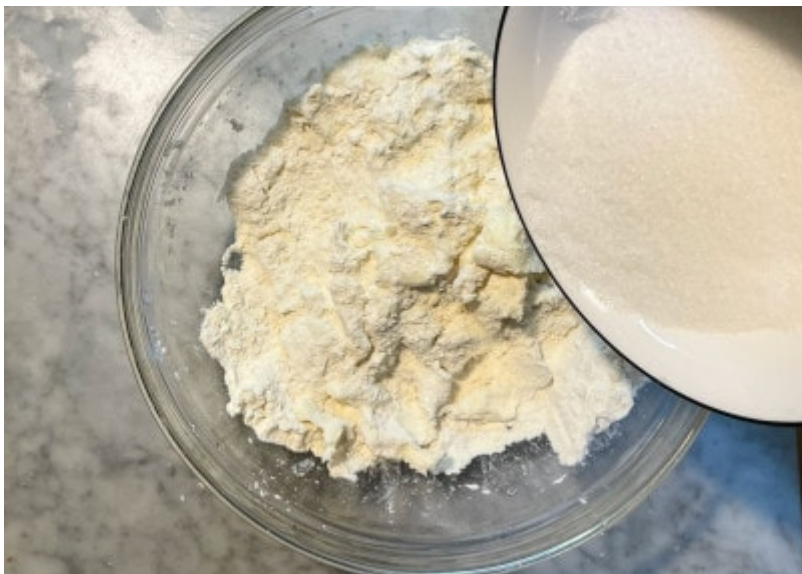
PREPARAZIONE

- 1 Per ottenere una buona frolla sbriciolata, il burro deve essere freddo di frigo, taglialo a dadini e mettilo in una ciotola, setaccia la farina e mettila nella ciotola insieme al burro.





2 Con i polpastrelli lavora farina e burro cominciando già a creare delle briciole, quando avrai mescolato grossolanamente burro e farina aggiungi lo zucchero semolato.



- 3 Unisci un uovo intero e il sale, profuma con la buccia grattugiata di mezzo limone biologico.



- 4 Lavora ancora il composto con i polpastrelli, abbastanza velocemente per non scaldare troppo il burro: devi ottenere delle briciole di varie dimensioni, a questo punto la frolla sbriciolata è pronta per essere utilizzata al tuo bisogno.



CONSERVAZIONE

Puoi conservare in frigo la sbriciolata un paio di giorni, in una terrina coperta con pellicola per alimenti o in un contenitore con chiusura ermetica, basterà lavorarla velocemente con i polpastrelli per avere delle belle briciole.

Puoi aromatizzare la frolla sbriciolata con dell'estratto di vaniglia da inserire dopo l'aggiunta dell'uovo, in sostituzione della buccia di limone grattugiata. Sostituisci 50 g di farina con lo stesso peso di farina di frutta secca, come nocciole o mandorle, per avere una frolla ancora più golosa!