

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Pasta frolla Bimby

---

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

DOSI PER: [8 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COSTO: [molto basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + *1 ORA DI RIPOSO*

---



Oggi voglio condividere con te uno di quei segreti che trasformano un pomeriggio qualunque in un momento magico: **la ricetta della pasta frolla Bimby**. Diciamocelo, non c'è niente che faccia più "casa" del profumo di una [crostata](#) che cuoce in forno, non trovi? E con il tuo **fidato Bimby**, preparare l'impasto base diventa un gioco da ragazzi, **letteralmente 10 minuti e il gioco è fatto**, senza sporcare tutta la cucina!

**Questa non è una ricetta qualunque.** È quella che ho perfezionato negli anni, quella che mi garantisce sempre un risultato da pasticceria: friabile al punto

giusto, profumata di limone e burro, e così versatile che **diventerà la tua base preferita per qualsiasi dolce**. Che tu voglia preparare una classica crostata con la marmellata come quella della nonna, dei deliziosi biscotti da inzuppare nel latte o una torta più elaborata farcita con una golosa crema pasticceria, questa frolla non ti deluderà mai.

## INGREDIENTI PER LA PASTA FROLLA

### BIMBY

ZUCCHERO SEMOLATO 80 gr  
SCORZA DI LIMONE 1  
FARINA 00 300 gr  
BURRO FREDDO a cubetti - 150 gr  
UOVO INTERO 1  
TUORLO D'UOVO 1  
SALE FINO 1 pizzico

## COME FARE LA PASTA FROLLA BIMBY

- 1 Per prima cosa, metti nel boccale del Bimby lo zucchero e la scorza del limone, facendo attenzione a usare solo la parte gialla. Trita e polverizza tutto per 10 secondi a velocità 10.





- 2** Con la spatola, raccogli tutto sul fondo. Ora aggiungi la farina, il burro freddo a cubetti, l'uovo intero, il tuorlo e il pizzico di sale. Impasta per 40 secondi a velocità 5.





**3** Adesso toglì l'impasto dal boccale e mettilo su un piano di lavoro pulito. Compattalo

velocemente con le mani, ma senza lavorarlo troppo, fino a formare un panetto liscio e omogeneo.



- 4** Avvolgi il panetto nella pellicola trasparente e fallo riposare in frigo per almeno un'ora. Questo passaggio è fondamentale per non farla sbriciolare dopo! Una volta che si è rassodata, puoi usare la tua frolla per preparare fantastici biscotti o una deliziosa crostata.

Preriscalda il forno a 180° (se possibile, statico).

**Per i biscotti:** cuocili per 12-15 minuti.

**Per la crostata:** cuocila per circa 30 minuti, o finché non sarà ben dorata.



## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Come ogni ricetta che si rispetti, anche questa ha i suoi piccoli segreti. E io, ovviamente, li condivido tutti con te!

**Il segreto del freddo:** Il trucco numero uno per una frolla perfetta è usare il burro freddissimo, appena tolto dal frigorifero e tagliato a cubetti. Lavorandolo velocemente con le lame del Bimby, non avrà il tempo di scaldarsi. Questo shock termico in cottura creerà quella consistenza friabile e leggera che tutti amiamo, evitando l'effetto "biscotto unto".

**Non lavorarla troppo:** Il Bimby è fantastico perché impasta in pochi secondi. Una volta che hai il tuo panetto, compattalo velocemente con le mani e non cadere nella tentazione di lavorarlo ancora. Meno la manipoli, più resterà friabile e non diventerà elastica.

**Riduzione dello spreco:** Abbiamo usato la scorza del limone, e il resto? Non si butta via niente! Spremi il succo e conservalo in frigorifero per condire un'insalata, oppure congelalo nelle vaschette per il ghiaccio per averlo sempre pronto all'uso. Un cubetto di succo di limone è perfetto per un tè freddo estivo!

## CONSERVAZIONE

Se per caso dovesse avanzare (o se vuoi portarti avanti col lavoro), la pasta frolla si conserva che è una meraviglia.

**In frigorifero:** Avvolgi bene il panetto nella pellicola trasparente o mettilo in un contenitore ermetico. Si manterrà perfetto per 2-3 giorni. Prima di usarla, lasciala fuori dal frigo per 10-15 minuti, così sarà più facile da stendere.

**In freezer:** È la mia soluzione preferita per le emergenze! Avvolgila sempre nella pellicola e poi in un sacchetto per alimenti, togliendo più aria possibile. Si conserva in freezer fino a 3 mesi. Per scongelarla, ti basterà passarla in frigorifero la sera prima.

## POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Con una base così buona, le possibilità sono infinite! Ecco qualche idea:

[Crostata alla Nutella](#): Un classico intramontabile che profuma di casa e di ricordi d'infanzia.

[Biscotti ripieni di Nutella](#): Due dischi di frolla friabile che racchiudono un cuore Nutella, cioccolato o marmellata.

[Crema Pasticcera al Kefir](#): La ricetta ideale per la nostra frolla, per farcire crostate e pasticcini in un attimo.