

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pasta frolla al cacao

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

DOSI PER: [1 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COSTO: [molto basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + *60 MINUTI DI RIPOSO IN FRIGO*



Per noi, la **pasta frolla al cacao** è la **versione più golosa e intensa** della [pasta frolla classica](#). Il cacao amaro le regala un colore scuro e un sapore che si sposa alla perfezione con ripieni cremosi, come una [crema pasticcera](#) o una [ganache al cioccolato](#) per creare una [crostata al cioccolato](#) da sogno. È la base ideale per [biscotti da inzuppo](#) o per [tartellette](#) eleganti, un vero jolly della pasticceria.

INGREDIENTI PER LA PASTA FROLLA AL CACAO

FARINA 00 250 gr

BURRO FREDDO 125 gr

ZUCCHERO A VELO 75 gr

CACAO AMARO IN POLVERE 35 gr

TUORLI D'UOVO 3

SALE 1 pizzico

COME SI FA LA PASTA FROLLA AL CACAO

- 1 In una ciotola (o nel boccale del robot da cucina), versa tutti gli ingredienti secchi: la farina setacciata, lo zucchero a velo, il cacao amaro e il pizzico di sale. Mescola velocemente le polveri con una frusta o un cucchiaio.





2 Aggiungi il burro, che deve essere freddo di frigo e tagliato a cubetti. Lavora velocemente l'impasto con la punta delle dita (o con brevi impulsi del robot) fino a ottenere un composto "sabbioso", simile al pangrattato. Questo passaggio è fondamentale per la friabilità!

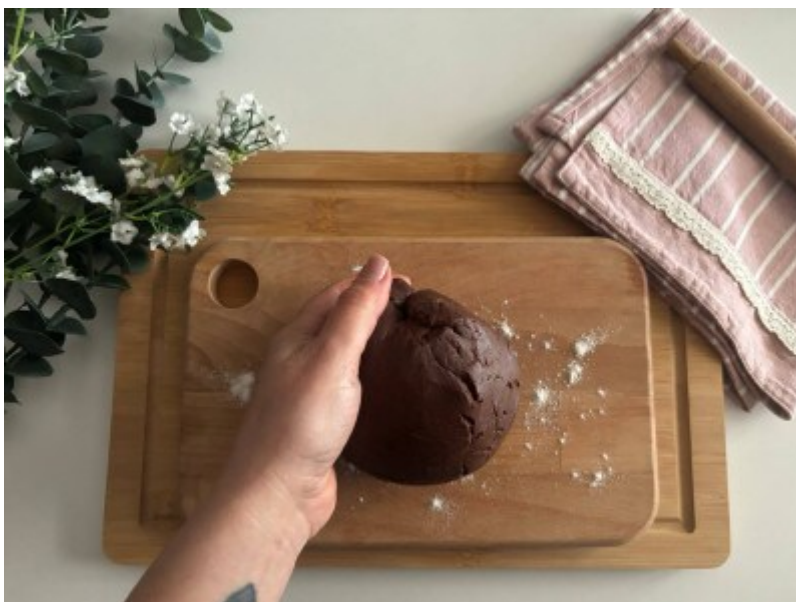
A questo punto, aggiungi i tuorli e continua a impastare rapidamente, giusto il tempo necessario per amalgamare gli ingredienti e ottenere un composto liscio e uniforme





3 Se l'impasto ti sembra ancora un po' slegato, trasferiscilo su un piano di lavoro e compattalo con le mani per qualche istante, fino a formare una palla liscia. Fai molta attenzione a non lavorarlo a lungo e a non surriscaldarlo, altrimenti diventerà gommoso.

Avvolgi il panetto di frolla nella pellicola trasparente e lascialo riposare in frigorifero per almeno un'ora (meglio se due) prima di utilizzarlo. Questo riposo è essenziale per far rilassare l'impasto e renderlo facile da stendere.





TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per una frolla al cacao impeccabile, ecco i nostri trucchi.

Il burro "plastico": A differenza della frolla classica, qui il burro non dev'essere freddissimo. Lasciandolo 10-15 minuti fuori dal frigo, raggiungerà una consistenza "plastica", cioè morbida ma non sciolta. Questo aiuterà a legare meglio con il cacao, che tende a seccare l'impasto.

Non lavorarla troppo: Questa regola vale sempre. Una volta aggiunti i tuorli, lavora l'impasto solo il tempo necessario per renderlo omogeneo. Meno lo scaldi, più friabile e buono sarà.

Se l'impasto si sbriciola: Il cacao assorbe molti liquidi e può rendere l'impasto più friabile. Se noti che fatica a stare insieme, non aggiungere liquidi. Il consiglio della ricetta è perfetto: aggiungi un altro piccolo pezzetto di burro morbido per restituire la giusta elasticità.

E gli albumi? Questa ricetta usa solo tuorli. Con gli albumi avanzati puoi preparare delle [meringhe leggere](#), una [torta di soli albumi](#) o una salutare [frittata](#).

COME SI CONSERVA LA PASTA FROLLA AL CACAO

La frolla al cacao si conserva magnificamente. Avvolgila bene nella pellicola e tienila in frigorifero fino a 4 giorni.

Se vuoi averla sempre pronta, puoi congelarla: si manterrà perfetta in freezer per circa un mese.

Per usarla, ti basterà trasferirla in frigorifero la sera prima.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Con una base così buona, le possibilità sono infinite:

[Muffin Cioccolato e Pere](#): Un abbinamento classico e delizioso, dove la dolcezza della pera si sposa

con il sapore intenso del cacao.

[Torta Al Cioccolato Con Due Ingredienti](#): Una versione velocissima della classica torta più amata di sempre.

[Crumb Cookies](#): L'ultima moda americana in fatto di biscotti.