

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pasta frolla al caffè: la base perfetta per dolci aromatici

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COSTO: molto basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

FARINA 00 350 gr

ZUCCHERO 100 gr

BURRO 100 gr

UOVA MEDIE 2

CAFFÈ IN POLVERE 2 cucchiaini da tè

Aggiungi un tocco di originalità ai tuoi dolci con la **pasta frolla al caffè**, semplice da preparare e ricca di sapore.

COME FARE LA PASTA FROLLA AL CAFFÈ

- 1 Ecco come cucinare una buona e aromatica **pasta frolla al caffè**. Rompi le uova in una scodella, unisci lo zucchero e monta con una frusta a mano. Aggiungi a filo il burro fuso (nel microonde o in un pentolino) e continua a montare, infine unisci la farina poco alla

volta, mescolando.





- 2** In questa prima fase, aggiungi solo metà della farina prevista dalla ricetta, a questo punto aggiungi i due cucchiaini di caffè, e mescola ancora. Termina con la farina restante e mescola.





- 3 Appena l'impasto diventa consistente rovesciarlo su un piano da lavoro. Impasta quel che basta per ottenere un panetto compatto ma morbido. Far riposare 20 minuti in frigorifero avvolto nella pellicola trasparente, dopodiché la pasta frolla al caffè è pronta per essere usata e trasformata in deliziosi biscotti o sontuose crostate.





PASTA FROLLA AL CAFFÈ: RICETTA FACILE PER DOLCI IRRESISTIBILI

La **pasta frolla al caffè** è una variante raffinata e profumata della classica frolla. Perfetta per crostate, biscotti o tartellette, è l'ideale per chi ama il sapore intenso e avvolgente del caffè. Questa ricetta è facile da seguire e ti permette di creare dolci che conquisteranno tutti al primo assaggio. La frolla al caffè si abbina meravigliosamente a creme come mascarpone, cioccolato o ricotta, offrendo un tocco di originalità ai tuoi dessert. Scopri come prepararla con pochi e semplici passaggi.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per un sapore ancora più intenso, utilizza caffè in polvere appena macinato.
Conserva gli avanzi di pasta frolla per creare piccoli biscotti o decorazioni per crostate.
Non lavorare troppo l'impasto: così eviterai che la frolla perda la sua friabilità.
Se non consumi subito la pasta frolla, congelala per utilizzarla in un secondo momento.

COME CONSERVARE LA PASTA FROLLA AL CAFFÈ

Conserva la **pasta frolla al caffè** in frigorifero per massimo 24 ore, avvolta in pellicola trasparente o chiusa in un contenitore ermetico. Puoi congelare l'impasto per circa un mese: scongelalo in frigorifero prima di utilizzarlo.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Pasta frolla senza burro e senza glutine: una variante leggera e adatta a tutti.

Pasta frolla integrale al miele: una ricetta rustica e dal sapore intenso.

Pasta frolla con strutto: per dolci friabili e dal sapore tradizionale.

Biscotti al caffè: perfetti da accompagnare a una tazza di caffè o tè.

Crema al cioccolato: un abbinamento perfetto con la frolla al caffè.

Tartellette con crema al cioccolato: un dessert elegante e raffinato.