

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Pasta frolla

---

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

DOSI PER: [1 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COSTO: [molto basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: *1 ORA DI RIPOSO IN FRIGORIFERO*

---



### INGREDIENTI PER FARE LA PASTA

#### FROLLA

FARINA 00 250 gr

BURRO 125 gr

ZUCCHERO A VELO 60 gr

UOVA 1

SALE 1 pizzico

La **pasta frolla** è una delle basi più amate in pasticceria, perfetta per preparare [crostate](#), [biscotti](#) e [dolcetti](#) farciti. La sua consistenza friabile e il gusto burroso la rendono irresistibile, soprattutto se lavorata nel modo giusto. **Questa ricetta è semplice e veloce**, ideale anche per chi è alle prime armi in cucina. Con pochi ingredienti come farina, burro, zucchero a velo e uova, otterrai una **pasta frolla morbida e facile da lavorare**. Provala subito per creare dolci genuini e golosi!

# COME FARE LA PASTA FROLLA CLASSICA

- 1 Versa la farina, lo zucchero a velo e un pizzico di sale in un robot da cucina (o in una ciotola se impasti a mano). Mescola velocemente le polveri. Aggiungi il burro morbido tagliato a cubetti. Ricordati di tirarlo fuori dal frigorifero 15-20 minuti prima, per ammorbidirlo senza scioglierlo. Lavora le polveri con il burro fino a ottenere un composto sabbioso.



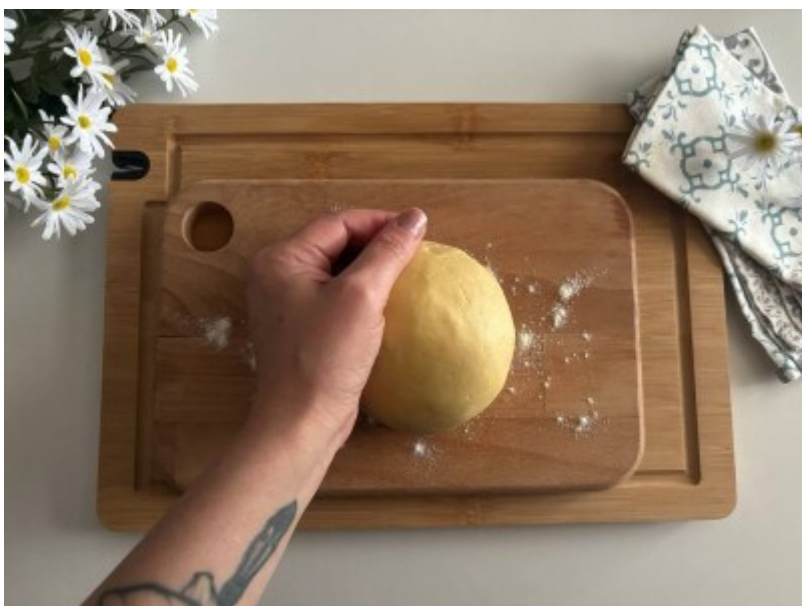


- 2 Aggiungi l'uovo e continua a impastare fino a quando sarà completamente assorbito. Se il composto non è ancora del tutto amalgamato, lavoralo brevemente con le mani, ma senza scaldarlo troppo. Una volta pronto, l'impasto risulterà liscio e morbido. Forma una palla e avvolgila con pellicola trasparente.





**3** Conserva la pasta frolla in frigorifero per almeno un'ora prima di utilizzarla. Se dovesse risultare difficile da stendere dopo il riposo, aggiungi un piccolo pezzetto di burro e lavorala per qualche istante: tornerà subito morbida e plastica.





## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per ottenere una frolla perfetta, lavora l'impasto velocemente: il burro non deve surriscaldarsi troppo, altrimenti perderà la sua friabilità.

Se la pasta risulta troppo dura dopo il riposo in frigorifero, lasciala qualche minuto a temperatura ambiente prima di stenderla.

In caso contrario, se tende a sbriciolarsi, aggiungi un piccolo pezzetto di burro morbido per darle la giusta consistenza.

Se hai avanzi di frolla, puoi congelarla: basta avvolgerla in pellicola e riporla nel freezer fino a un mese.

## COME SI CONSERVA LA PASTA FROLLA

La pasta frolla si conserva in frigorifero avvolta nella pellicola per 3-4 giorni.

Se vuoi prolungarne la conservazione, puoi congelarla e utilizzarla entro un mese.

Prima di utilizzarla, lasciala scongelare in frigorifero per qualche ora.

## COME POTRESTI USARE LA PASTA FROLLA...

Crostata di mirtilli e lamponi: golosissima con frutta e crema pasticcera.

Biscotti ripieni di mele: fragranti e burrosi, ideali da accompagnare al tè.

Crostata alla nutella: un guscio friabile ripieno di crema alla nocciola.

Tartellette con crema e frutta: piccoli dolci eleganti e colorati.