

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Pasta frolla

di: *Cookaround*

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + **30 MINUTI DI RAFFREDDAMENTO**

---



La ricetta della pasta frolla è un grande classico della pasticceria italiana, ma bisogna saperla fare bene! Se volete preparare ad esempio una bella crostata, dovrete padroneggiare alla perfezione la tecnica per fare la **pasta frolla**, che è tanto semplice quanto importante in alcuni passaggi.

Si tratta una preparazione base molto versatile e non vi accontenterete più di preparare una sola [crostata di marmellata](#) ma potrete sbizzarrirvi nella preparazione di mignon, biscotti e tutto ciò che la

fantasia vi suggerirà. Provate la nostra versione,  
non la lascerete più!

## INGREDIENTI

FARINA 300 gr

BURRO 150 gr

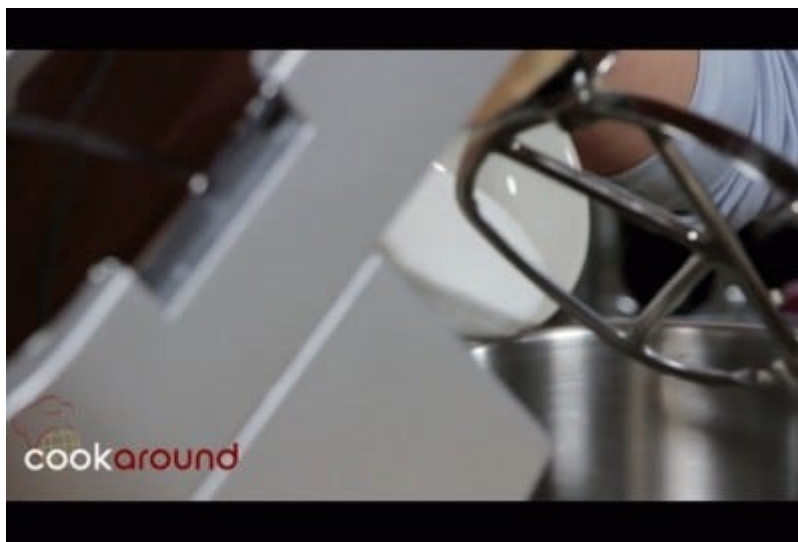
ZUCCHERO 100 gr

UOVA 1

## PREPARAZIONE

- 1 La ricetta della pasta frolla con il metodo di lavorazione classico prevede che dobbiate riunire nell'impastatrice il burro a temperatura ambiente e lo zucchero ed azionate la macchina al minimo per amalgamarli bene.





**2** Unite, quindi l'uovo e lasciate che si amalgami anch'esso al composto.

Unite, infine, la farina, tutta in una volta ed azionate la macchina per far sì che venga incorporata alla perfezione.



**3** Aromatizzate, infine, la frolla con scorza di limone ed estratto di vaniglia (o vanillina).



- 4 Rovesciate l'impasto sulla spianatoia ed impastatela velocemente, quindi schiacciatela in un disco ed avvolgetelo nella carta da forno.





- 5 Il procedimento con il metodo sabbato prevede che versiate la farina a fontana sulla spianatoia.



- 6 Prendete il burro dal frigorifero e tagliatelo grossolanamente nella farina.



- 7 Con un tarocco di metallo, iniziate a tagliare il burro nella farina fino a quando i pezzetti di burro saranno grandi quanto una lenticchia.



- 8 Aprite la farina con il burro realizzando un cratere, versateci lo zucchero e l'uovo ed iniziate ad impastare a mano.



- 9 Quando la frolla sarà pressoché fatta, aromatizzatela con la scorza di limone e l'estratto di vaniglia.



- 10 Una volta ottenuta una pasta piuttosto omogenea, schiacciatela in un disco e avvolgetela nella carta da forno.



- 11 Riponetela in frigorifero, sia realizzata con il metodo classico che con il metodo sabbiato, per almeno 30 minuti prima di utilizzarla per realizzare i vostri dolci.

CONSIGLIO