DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pasta frolla con strutto

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 5 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

Cercate una pasta base per dolci diversa?? Bene provate allora la **pasta frolla con strutto!** Lo strutto ha un sapore neutro che non appesantirà assolutamente la vostra preparazione, ma che al contrario ne acquisterà in friabilità e leggerezza.

Questa base è indicata anche per chi ha problemi di intolleranza al lattosio, poiché lo strutto sostituisce completamente il burro e può essere utilizzata per qualsiasi ricetta con la pasta frolla. Vi consigliamo vivamente di realizzare questa ricetta e se vi dovesse avanzare questo particolare ingrediente vi consigliamo di provare anche questa buonissima pasta!

INGREDIENTI

FARINA 00 300 gr

STRUTTO 150 gr

ZUCCHERO A VELO 150 gr

TUORLO D'UOVO 3

ZUCCHERO 1 pizzico

VANIGLIA 0 vanillina,scorza di limone o altro -

PREPARAZIONE

1 Per realizzare la ricetta della pasta frolla con strutto, riunite nella ciotola dell'impastatrice tutti gli ingredienti.

2 Azionate l'impastatrice dotata di gancio a foglia fino ad ottenere un composto omogeneo.

Trasferite il composto sul piano di lavoro e raccoglietela in un disco.

Avvolgete la frolla nella pellicola trasparente e lasciatela riposare almeno 30 minuti prima di utilizzarla.

Note

Ma lo strutto è solido?

Lo strutto resta solido fino ad una temperatura di 43 gradi circa, dopo di che inizia a liquefarsi.

Com'è fatto?

Ha un aspetto biancastro e il suo sapore è delicato.

Da dove si ottiene?

Si ottiene dal grasso sottocutaneo dei suini, quindi non contiene lattosio e costituisce un ottimo sostituto del burro nei dolci con la frolla in particolare.

Ma sono più pesanti i dolci con lo strutto?

I dolci con lo strutto non sono per niente più pesanti o indigesti, al contrario acquisiscono leggerezza e friabilità.