

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pasta frolla facile e buonissima

di: *Cinzia*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *10 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: + *30 MINUTI DI RIPOSO*



INGREDIENTI

FARINA 300 gr

ZUCCHERO 150 gr

BURRO a temperatura ambiente - 150 gr

UOVA 1

LIEVITO PER DOLCI opzionale - 1 pizzico

SALE 1 pizzico

LIMONE buccia grattugiata - 1

LIQUORE SASSOLINO opzionale - 1

cucchiaio da tè

Se amate in casa fare tutto con le vostre mani e vi piace soprattutto sperimentare ricette dolci, questa che vi proponiamo non dovete assolutamente perderla. La ricetta della pasta frolla facile diventerà infatti ben presto un vostro asso nella manica! Provatela è davvero favolosa!

PREPARAZIONE



- 2 Mettete la farina a fontana sopra una spianatoia, al centro versate lo zucchero, il burro a pezzetti, l'uovo, la buccia grattugiata dellimone, il lievito per dolci, il sale e il Sassolino.



- 3 Iniziate ad impastare ed a lavorate la pasta molto velocemente fino a raggiungere un composto ben amalgamato.



4 Avvolgete la pasta frolla nella pellicola trasparente.



5 Lasciate riposare in frigo per 30 minuti.



6 Passati i 30 minuti riprendete la pasta e lavoratela pochi secondi.

A questo punto la pasta frolla è pronta per essere usata.