

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pasta frolla per biscotti

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



La **pasta frolla per biscotti** è una ricetta base della pasticceria.

Di ricette di pasta frolla ce ne sono tante, questa in particolare è molto versatile, si adatta molto bene sia nella preparazione dei biscotti ma anche per realizzare dolci di piccola pasticceria.

Volete sapere come si fa la pasta frolla per biscotti?

Seguite i nostri consigli e verrà ottima!

INGREDIENTI

BURRO 700 gr

TUORLO D'UOVO 200 gr

ZUCCHERO 400 gr

FARINA 1 kg

VANILLINA 1 bustina

PREPARAZIONE

- 1 Riunite nella ciotola dell'impastatrice il burro e lo zucchero e fate lavorare la macchina dotata di gancio a foglia fino a che il burro non diventi cremoso.





2 Aggiungete i tuorli e continuate a lavorare il composto.





- 3 Quando questi tre ingredienti sono ben amalgamati, aggiungete la bustina di vanillina, miscelate per qualche secondo e aggiungete la farina.



- 4 Lavorate la pasta frolla giusto quanto serve per ottenere un composto omogeneo, non lavorate eccessivamente altrimenti otterrete una pasta frolla troppo elastica.

Versate l'impasto su di una spianatoia infarinata, impastate a mano e formate una palla.



- 5 Avvolgete l'impasto nella pellicola trasparente e fate riposare in frigorifero per circa un'ora.

CONSIGLIO