

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pasta frolla per cottura con ripieno

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + *12 ORE DI RIPOSO*



La **pasta frolla per cottura con ripieno** è perfetta per realizzare una [crostata di marmellata](#), una pie americana oppure una crostata con una farcia cremosa.

Semplicissima da realizzare sia a mano che con l'impastatrice, questa pasta frolla sarà uno dei vostri must have per qualsiasi occasione mangereccia più o meno formale.

Se invece cerchi una frolla per la cottura in bainco, da farcire poi in un secondo momento, vai a vedere:

Pasta frolla per cottura in bianco

INGREDIENTI

FARINA 250 gr

BURRO 125 gr

ZUCCHERO 100 gr

UOVA 1

ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da tè

PER LA FARCITURA

CONFETTURA DI MIRTILLI circa - 300 gr

PREPARAZIONE

1 Per preparare la Pasta frolla per cottura con ripieno, Comincia versando la farina in una ciotola capiente.

Aggiungi il burro e con le dita schiaccialo per bene sbriciolando il più possibile.

Poi aggiungi lo zucchero e l'estratto di vaniglia e continua a mischiare ottenendo un impasto sbriciolato.

Aggiungi l'uovo, mescola un pò e trasferisci tutto sul piano per continuare ad impastare più agevolmente.







2 Con le mani, impasta e compatta l'impasto quale tanto che basta per uniformarlo.

Schiaccia l'impasto e copriilo con pellicola. Metti in frigorifero a raffreddare per bene per almeno 12 ore, ma meglio tutta la notte, questo serve a dare il tempo ai cristalli di zucchero di sciogliersi e stabilizzarsi.

Riprendi l'impasto raffreddato, taglialo in pezzi più piccoli e lavorali leggerete per ammorbidirli, poi riunisci tutto e impasta per un minuto per uniformare l'impasto.





3 Pizzicate l'impasto fino a che i pezzi di burro diventino piccoli quanto una lenticchia.

Unite l'uovo e continuate ad impastare fino ad ottenere un impasto omogeneo senza lavorare troppo l'impasto.

Spolvera con poca farina la spianatoia e la superficie dell'impasto. Stendi con un matterello, e ogni due o 3 mattarellate, gira l'impasto di 90 gradi, staccandolo dalla spianatoia.

Stendi fino ad uno spessore di circa 4 mm poi taglia delle strisce larghe circa 1 centimetro e mezzo io ne ho fatte 7. Arrotola l'impasto sul matterello e riponilo nello stampo.

La frolla non necessita di stampi imburrati e infarinati in quanto già ricca di burro.





- 4 Fodera bene lo stampo spingendo l'impasto sui lati, poi con un coltello rimuovi l'eccesso. Pratica qualche foro con i rebbi di una forchetta poi appoggia un foglio di carta da forno stropicciato sulla frolla.

Versa la confettura o la crema sulla frolla, e stendila con la spatola.





5 Posiziona le strisce di frolla pressandole sul bordo. In modo da attaccharle. Incrocia in moda da formare le losanghe.

Inforna a in forno ventilato a 180°C per 25/30 minuti.





- 6 Una volta cotta, sfornala e lasciala raffreddare una almeno una quindicina di minuti prima di sformarla.



CONSIGLI

Perchè questo tipo di pasta frolla è più adatto di altri per la cottura con ripieno?

In questo caso la presenza di burro in quantità pari alla metà della farina garantisce una certa impermeabilità anche in presenza di ripieno, in questo modo non avrete una frolla bagnata laddove risulta a contatto con la farcia.

Che tipo di stampo posso usare per realizzare questa crostata?

Per realizzare una crostata di questo tipo puoi usare sia uno stampo a cerniera che uno stampo apposta per crostate. Considerate che con uno stampo a cerniera dovrete dare voi una regolarità ai bordi che ovviamente non potranno essere alti tanto quanto quelli dello stampo.

Perchè deve riposare in frigorifero per mezz'ora prima di essere stesa nello stampo?

Ha bisogno di riposare in frigorifero dopo la lavorazione perchè in questo modo si stabilizza e non crea problemi di rotture o di bordi irregolari in cottura.