

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Pasta frolla per cottura con ripieno

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: + *30 MINUTI DI RIPOSO*



## INGREDIENTI

FARINA 250 gr

BURRO 125 gr

ZUCCHERO 100 gr

UOVA 1

VANILLINA 1 bustina

SALE 1 pizzico

La **pasta frolla per cottura con ripieno** è proprio la pasta frolla che trovereste in una ricetta di una **crostata**, che sia una [crostata di marmellata](#) o di crema o una pie americana, questa è la ricetta di pasta frolla che dovrete utilizzare.

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

# PREPARAZIONE

**1** Per i vostri dolci con la pasta frolla, seguite le indicazioni di questa ricetta.

Versate la farina sulla spianatoia insieme allo zucchero.



**2** Unite il burro freddo tagliato a pezzi e i semi di una bacca di vaniglia (o dell'essenza di vaniglia o ancora della scorza di limone).





**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.





4 Avvolgete l'impasto nella carta forno e fate riposare in frigorifero per circa 30 minuti.



5 Imburrate uno stampo da 24 cm e stendete la frolla fino ad uno spessore di circa 1/2 cm.



- 6 Utilizzate la frolla per foderare lo stampo imburrato e rimuovete gli eccessi di pasta sui bordi.



- 7 Bucherellate la pasta frolla sul fondo con i rebbi di una forchetta.



- 8 Farcite la frolla con il ripieno prescelto, in questo caso abbiamo utilizzato della semplice marmellata a titolo dimostrativo.



- 9 Utilizzate ciò che è rimasto della pasta frolla per realizzare delle fettucce e disporle diagonalmente sulla crostata, prima in un verso e poi nell'altro.





- 10 Infornate la crostata a 180°C per circa 30 minuti o per il tempo necessario a cuocere sia la frolla che il ripieno che avete scelto.



- 11 Questo è il giusto grado di doratura della frolla al termine della cottura.



CONSIGLI