

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: + **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 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 senza lavorare troppo l'impasto.



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 Utilizzatela per foderare lo stampo imburato e rimuovete gli eccessi sui bordi.



7 Bucherellatela sul fondo con i rebbi di una forchetta.



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



- 9 Utilizzate ciò che è rimasto 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 con il ripieno che avete scelto.



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



CONSIGLI