

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pasta frolla per cottura in bianco

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *25 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

FARINA 250 gr

BURRO 100 gr

ZUCCHERO 125 gr

UOVA 1

VANILLINA 1 bustina

SALE 1 pizzico

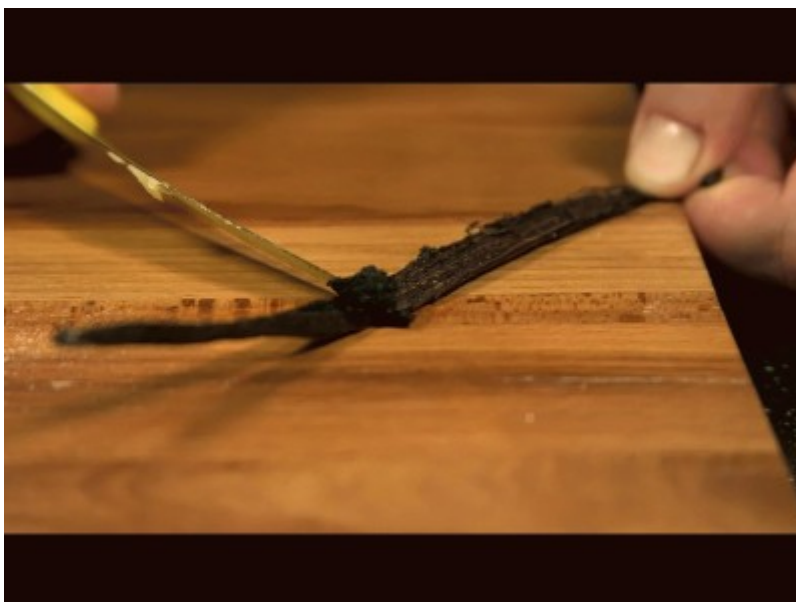
La pasta frolla per cottura in bianco è ciò che renderà speciale la vostra crostata. Il suo guscio friabile, vi si scioglierà letteralmente in bocca. Si sposa bene con qualunque tipo di crema, sia essa a base di frutta che a base di cioccolato, caffè o nocciola! Divertitevi a riempirla con tutto ciò che la vostra fantasia vi suggerisce!

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.



4 Unite l'uovo e continuate ad impastare fino ad ottenere un impasto omogeneo.



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



6 Riprendete l'impasto dal frigorifero e stendete una sfoglia da 5 mm con la quale dovrete foderare una teglia per crostate da 26 cm di diametro precedentemente imburrata.





7 Bucherellatene il fondo con i rebbi di una forchetta.



- 8 Coprite la pasta frolla con un foglio di carta forno e riempitela di legumi, cuocete in forno a 180°C per 20 minuti.



- 9 A questo punto, togliete la carta con i legumi ed infornatela nuovamente per altri 10 minuti.



10 Utilizzate il guscio di frolla per realizzare delle buonissime crostate con una farcia fresca, ovvero che non abbia bisogno di ulteriore cottura.



NOTE