

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pasta frolla per fondi

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

FARINA 300 gr

BURRO 120 gr

ZUCCHERO 100 gr

UOVA 1

SCORZA DI LIMONE grattugiata -

ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da tè

La pasta frolla per fondi cotti in bianco è davvero fondamentale in pasticceria. Preparate il vostro guscio di pasta frolla e, una volta freddo, farcitelo con tutto ciò che vi suggerisce la fantasia e che non necessita ulteriore cottura, magari con crema e frutta fresca!

PREPARAZIONE

1 Versate la farina a fontana sulla spianatoia.

Prendete il burro dal frigorifero e tagliatelo grossolanamente nella farina.



2 Con un tarocco di metallo, iniziate a tagliare il burro nella farina fino a quando i pezzetti di burro saranno grandi quanto una lenticchia.



3 Aprite la farina con il burro realizzando un cratere, versateci lo zucchero e l'uovo ed iniziate ad impastare a mano.



- 4 Quando la frolla sarà pressoché fatta, aromatizzatela con la scorza di limone e l'estratto di vaniglia.



- 5 Una volta ottenuta una pasta piuttosto omogenea, schiacciatela in un disco e avvolgetela nella carta da forno.



- 6 Riponete la pasta frolla in frigorifero per almeno 30 minuti prima di utilizzarla.

A questo punto, riprendete la frolla dal frigorifero, stendetela con il mattarello su di un piano leggermente infarinato.



7 Prendete uno stampo per crostate ed imburratelo.

Adagiate il disco di pasta frolla nello stampo e ritagliatene le eccedenze.





- 8 Bucherellate il fondo della frolla con i rebbi di una forchetta e procedete con la cottura in bianco: coprite la frolla con un foglio di carta forno e riempitela con dei legumi secchi, del riso o dei pesetti da pasticceria.





9 Infornate il guscio per 15 minuti a 190°C.

Estraete il guscio di frolla, togliete la carta forno con i pesi ed infornatela nuovamente per altri 10 minuti o fino a doratura.



10 Togliete il guscio dallo stampo, fatelo freddare e farcitemo con ciò che più vi piace: marmellata, crema, frutta.