

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pasta frolla per strudel

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



La pasta frolla per strudel è una delle basi con cui potrete preparare diverse varianti di strudel. Attraverso il passo passo fotografico sarete in grado di seguire ogni passaggio della lavorazione e replicarlo facilmente nella vostra cucina!

INGREDIENTI

BURRO 120 gr

ZUCCHERO A VELO 100 gr

SCORZA DI LIMONE $\frac{1}{4}$ cucchiari da tè

ZUCCHERO A VELO VANIGLIATO 1

bustina

UOVA 1

PANNA o latte - 2 cucchiari da tè

FARINA 300 gr

LIEVITO IN POLVERE $\frac{1}{2}$ bustine

SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE

1 Preparare gli ingredienti a temperatura ambiente.

Lavorare velocemente il burro (non deve essere troppo freddo), lo zucchero a velo, la scorza di limone e lo zucchero vanigliato fino a ottenere una massa omogenea (il burro deve essere completamente assorbito dall'impasto).





2 Aggiungete l'uovo e la panna, inglobate la farina, il lievito in polvere setacciato e il sale,

quindi impastate.



3 Avvolgete l'impasto nella pellicola trasparente e riponete in frigorifero per circa un'ora.