

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pasta frolla per strudel

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

BURRO 120 gr

ZUCCHERO A VELO 100 gr

SCORZA DI LIMONE ¼ cucchiaini da tè

ZUCCHERO A VELO VANIGLIATO 1

bustina

UOVA 1

PANNA o latte - 2 cucchiaini da tè

FARINA 300 gr

LIEVITO IN POLVERE ½ bustine

SALE 1 pizzico

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!

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.