

Pasta frolla per biscotti

INFORMAZIONI

- 6 persone
- **385Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora e ½**
- ricetta **vegetariana**

INGREDIENTI

- 125 g di burro
- 250 g di farina di grano tenero tipo 00
- 100 g di zucchero
- 1 bustina di vanillina
- 2 tuoili d'uova

PREPARAZIONE

- Ridurre il burro a cubetti e farlo ammorbidire a temperatura ambiente.
- Setacciare la farina in una ciotola ed unirvi lo zucchero e la bustina di vanillina. Mescolare.
- Formare un foro al centro della farina, unire il burro e i due tuoli.
- Lavorare rapidamente gli ingredienti con la punta delle dita, aiutandosi con le nocche, fino ad ottenere un composto omogeneo.
- Avvolgerlo nella pellicola trasparente e mettere l'impasto a raffreddare in frigorifero per almeno 1 ora.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



I consigli di Barbara

Questa versione di pasta frolla è adatta anche alla preparazione delle torte farcite, anche se è molto dolce e burrosa.

Per stendere la pasta frolla, aiutarsi con due fogli di carta da forno appena infarinati. Metterne uno sul piano di lavoro, posare la palla di pasta, quindi mettere l'altro foglio. Schiacciarla con il palmo della mano per appiattirla, quindi usare il mattarello. Girarla di tanto in tanto e staccarla dai fogli di carta da forno se dovesse fare delle grinze.

Se la pasta frolla è troppo appiccicosa, infarinare la spianatoia e il mattarello o i fogli di carta da forno. Se invece è troppo secca e tende a spezzarsi aggiungere un cucchiaino di acqua fredda o di latte.

Ritirare la pasta cotta dal forno quando è ben dorata ed ancora morbida: raffreddandosi tende infatti ad indurirsi.