




Categoria: Ricette di Base - Dolci



Informazioni Generali

 **Preparazione:** 15 min  **Costo:** Basso

 **Difficoltà:** Bassa

Nota Aggiuntiva: + 1 ora di riposo in frigorifero

Non esiste LA ricetta della pasta frolla, c'è quella per crostate, per piccola pasticceria, ma rimane comunque la pasta di base per una grande quantità di ricette.

La caratteristica principale è la sua friabilità, deve risultare frolla, appunto, (quindi non troppo lavorata) nè troppo dura, ne' troppo morbida ma l'importante è che si scioglia in bocca.

Questa è quella che, con piccole variazioni, uso un po' per tutte le ricette!

Ecco la ricetta dal mio blog [http:// aniceecannella.blogspot.com/2008/02/ la-pasta- frolla- e- la- sua- lavorazione.html](http://aniceecannella.blogspot.com/2008/02/la-pasta-frolla-e-la-sua-lavorazione.html)



Ingredienti per 2 crostate di 24 cm

>> Burro 250 gr	>> Sale 1 pizzico
>> Farina "00" - 500 gr	>> Uova intere 2
>> Lievito chimico in polvere 8 gr	>> Zucchero semolato 200 gr
>> Limoni la scorza grattugiata di 1 (oppure di arancia o vaniglia)	

Preparazione

Dosi: Per 2 crostate di circa 24 cm o per 1 kg circa di biscottini.



Per preparare la pasta frolla, tirate fuori il burro dal frigorifero e tenetelo a temperatura ambiente per circa 20 minuti, dopodiché spezzettatelo dentro una ciotola e unite la buccia grattugiata del limone o dell'arancia; in alternativa potete usare della vaniglia.



Versate nella ciotola lo zucchero e, con le mani iniziate ad amalgamarlo al burro. Rompete ora le uova e iniziate a battere con una frusta a mano il composto, giusto il tempo di amalgamare un poco gli ingredienti tra di loro.



Rovesciate la farina sulla spianatoia già setacciata con il lievito e con il pizzico di sale, e versateci il composto di burro, zucchero e uova. Iniziate a compattare molto velocemente il tutto per evitare che il burro scaldando comprometta la buona riuscita della frolla.



Non appena la frolla è pronta, copritela bene con pellicola e riponetela in frigo per almeno un'ora

Consiglio

- Se dovete preparare dei biscottini, usate 4 tuorli al posto delle 2 uova intere, zucchero a velo al posto dello zucchero semolato e niente lievito. La frolla risulterà più "fine".
- Lavorate poco la pasta frolla e sempre con le mani fredde, possibilmente su un piano di marmo, specie nella stagione calda.
- Togliete la pasta frolla dal forno non appena è dorata ma ancora morbida, altrimenti raffreddandosi indurisce.
- Potete preparare la pasta frolla anche 24h prima.