

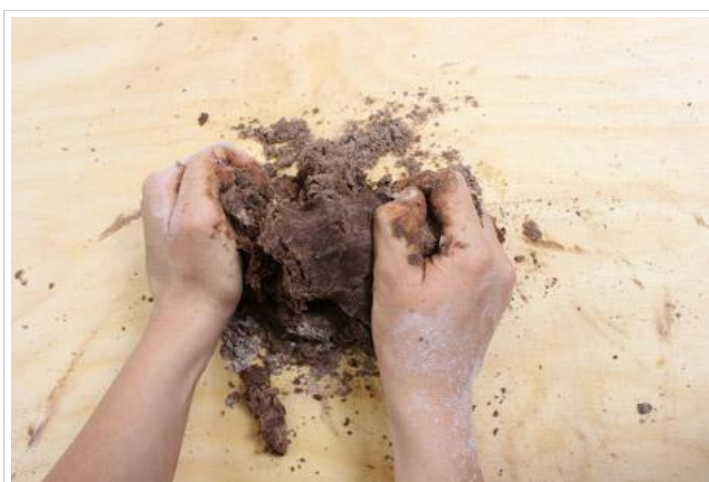
Categoria: Ricette di Base - Dolci



Informazioni Generali

Preparazione: 10 min	Dosi per: 6 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Bassa

Nota Aggiuntiva: più il tempo del riposo, circa 1/2 h



La pasta frolla al cacao è una variante della classica frolla bianca; come quest'ultima anche la pasta frolla al cacao può essere utilizzata nella preparazione di gustosi biscotti o fragranti crostate.

Il sapore più rustico della pasta frolla al cacao la rende perfetta come base per torte con frutti come fragole, pesche e lamponi oppure per delle crostate speciali.

La pasta frolla al cacao è perfetta per realizzare dei golosi biscotti al cacao da farcire o decorare.

Per la pasta frolla al cacao

» Burro 150 gr	» Uova tuorli 3
» Cacao in polvere amaro 30 gr	» Zucchero a velo 130 gr
» Farina 00 300 gr	

Preparazione



Per preparare la pasta frolla al cacao mettete in un mixer la farina setacciata, il cacao (1), lo zucchero a velo (2) ed infine il burro freddo tagliato a cubetti (3). Frullate tutto fino ad ottenere un composto sabbioso e farinoso, poi trasferitelo su una spianatoia infarinata.



Formate la classica fontana (4), quindi versate al centro i 3 tuorli ed impastate energicamente con le mani (5) fino ad ottenere un impasto piuttosto compatto ed elastico (6).



Formate un panetto di pasta (7) ed avvolgetelo nella pellicola (8), quindi lasciatelo riposare in frigorifero per mezz'ora prima di utilizzarlo. Con la pasta frolla al cacao potete realizzare dei deliziosi biscotti (9) oppure fragranti crostate.

Conservazione

Conservate la pasta frolla al cacao in frigorifero, avvolta nella pellicola trasparente, per 3-4 giorni.

Consiglio

Se l'impasto della pasta frolla al cacao dovesse risultare troppo asciutto potete aggiungere un cucchiaino di albume d'uovo o di altro liquido (acqua o latte) per ammorbidirlo.

Lavorate la pasta frolla con il burro freddo e non con quello a temperatura ambiente, che sarà troppo morbido e renderà difficile la lavorazione della pasta.

Un'idea carina potrebbe essere quella di realizzare dei golosi biscotti e decorarli in superficie con la ghiaccia reale, il contrasto di colore tra bianco e marrone crea un effetto bellissimo. Per sapere come preparare la ghiaccia reale [clicca qui](#).