

Categoria: Ricette di Base - Dolci



Informazioni Generali

Preparazione: 60 min

Dosi per: 6 persone

Costo: Basso

Difficoltà: Bassa

La pasta frolla è una delle preparazioni di base più conosciute ed utilizzate anche grazie alla sua facile e rapida preparazione.

Per la sua versatilità la pasta frolla è molto usata in pasticceria per la realizzazione di crostate fatte con i frutti cotti insieme alla pasta come: mele, prugne, ciliegie, pesche.

La preparazione della pasta frolla è sì molto semplice, ma bisogna avere delle piccole attenzioni per la sua buona riuscita.



Ingredienti per circa 1100 gr di pasta

>> Burro 250 gr	>> Vaniglia essenza la punta di un cucchiaino
>> Farina 500 g	>> Zucchero al velo 200 g
>> Uova 4 tuorli	

Preparazione



Per preparare la pasta frolla mettete la farina, un pizzico di sale ed il burro appena tolto dal frigo, quindi ancora freddo, nel mixer (1). Frullate il tutto fino ad ottenere un composto dall'aspetto sabbioso e farinoso (2); Ora, aggiungete lo zucchero (3).



Quindi, formate con il composto ottenuto la classica fontana nel cui centro verserete l'essenza di vaniglia (4) e i tuorli (5). Amalgamate velocemente il tutto fino ad ottenere un impasto compatto ed abbastanza elastico (6).





Formate con l'impasto ottenuto una palla (7), avvolgetela con della pellicola trasparente (8) e mettete il tutto a riposare in frigo per almeno mezz'ora. (9)

Passata la mezz'ora, la vostra pasta frolla sarà pronta per essere stesa ed utilizzata.

Consiglio

Per una riuscita ancora migliore della vostra pasta frolla, vi suggeriamo di utilizzare della farina povera di glutine che renderà l'impasto più elastico e meno incline alla rottura e allo sbriciolamento.

Se la vostra frolla impazzisce, ovvero durante la lavorazione si sbriciola, niente paura, basterà aggiungere all'impasto un po' d'acqua fredda o mezzo albume per recuperarla e renderla più elastica.

Se non trovate l'essenza o i semi di vaniglia usate una bustina di vanillina.

Curiosità

Nella maggior parte delle ricette, sia su siti che su libri di cucina, c'è scritto che la pasta frolla va preparata con il **burro** tenuto a temperatura ambiente.

Diffidate da questa notizia perchè la miglior pasta frolla si ottiene utilizzando il burro freddo appena tolto dal frigo.