



Pasta Frolla



Ingredienti per circa 500 gr. di pasta:

125 gr di BURRO

250 gr di FARINA 00

100 gr di ZUCCHERO a velo

40 gr TUORLI (circa 2 grandi: se i due tuorli pesano meno aggiungere un po' di albumi)

1 bustina di VANILLINA

1 pizzico di SALE

PROCEDIMENTO:



Mescolare a mano 125 gr di BURRO freddo con 250 gr di FARINA e 1 pizzico di SALE... (oppure mettere gli ingredienti in un frullatore e azionare).



Bisogna ottenere un impasto sabbioso.



Aggiungere 100 gr di ZUCCHERO a velo, la VANILLINA e i 40 gr di TUORLI. Se non si amalgama e si sbriciola aggiungere un po' di albumi.



Impastare fino a quando si forma una palla.



Avvolgere il panetto di pasta nella pellicola trasparente.
Mettere in frigo per almeno ½ ora.



Dopo il tempo di riposo, la pasta frolla è pronta per essere stesa su un piano infarinato o tra due fogli di carta forno, ed essere utilizzata nelle varie preparazioni.



I tempi e gradi di cottura dipendono da vari fattori: grandezza dello stampo, spessore della pasta, presenza di una farcitura, forno statico o ventilato...

Indicativamente per uno spessore di 3 mm e uno stampo dal diametro di 24/28 cm:
180° per 30/35 minuti (forno statico)

Per i biscotti di 3 o 4 mm di spessore e di 5 o 6 cm di diametro:
180° per 12/15 minuti (forno statico)