

Pasta frolla

Informazioni:

- Tempo di Preparazione: 40 Min.
- Difficoltà: Molto Facile
- Porzioni: 6
- Calorie per porzione: 742 Kcal

Ingredienti:

- 500 g farina di grano duro
- 200 g zucchero bianco
- 160 g 4 uova
- 250 g burro
- 1 bs vanillina



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. Frullate il tutto fino ad ottenere un composto dall'aspetto sabbioso e farinoso; Ora aggiungete lo zucchero.

Quindi, formate con il composto ottenuto la classica fontana nel cui centro verserete l'essenza di vaniglia (se non trovate l'essenza o i semi di vaniglia usate una bustina di vanillina) e i tuorli . Amalgamate velocemente il tutto fino ad ottenere un impasto compatto ed abbastanza elastico .

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

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

Per rendere la pasta frolla più morbida potete aggiungere all'impasto un pizzico di lievito o bicarbonato, anche se la ricetta originale non lo prevede!