

Pastafrolla...



www.marioragona.it
www.marioragona.it/blog



Ingredienti:

gr 600 Burro (temperatura ambiente)
gr 400 Zucchero a velo
gr 100 Tuorli d'uovo (oppure n°5 tuorli)
La buccia di 1 limone grattugiato
1 pizzico di sale
Mezza bacca di vaniglia
kg 1 Farina tipo 0

Procedimento:

Per prima cosa impastare lo zucchero a velo con il burro (meglio se a temperatura ambiente) e successivamente unire i tuorli, il limone grattugiato, un pizzico di sale e la vaniglia. Quando il composto sarà ben amalgamato, incorporare la farina. Impastare poco e mettere in frigo per circa 1ora.

La cottura può variare in base al tipo di forno che si utilizza e quindi può oscillare dai 180°C ai 220°C.

Consigli:

Con questo impasto è possibile realizzare:

Biscottini da thè

Dolci da credenza, crostate alla marmellata, alla frutta, alle mele etc...

Quello che personalmente raccomando è di non stendere la pasta più alta di 1cm di altezza, proprio perchè potrebbe risultare molto più friabile nella lavorazione, provocando eventuali rotture di torte o magari la mancanza di cottura sul fondo, rimanendo crude. Una cosa utile invece è quella di cuocere prima il fondo di una crostata a metà cottura e poi inserire qualsiasi tipo di crema o marmellate, ultimando la cottura in forno. Se si desidera fare delle crostate alla frutta, cuocere il fondo di pasta frolla in una tortiera e poi, ultimata la cottura, inserire la crema pasticcera sopra, la frutta fresca e gelatinare con gelatina di albicocche a caldo.