

LA PASTA FROLLA

ingredienti:

burro	350 g
farina 00 w 150-150	500 g
sale fino	4 g
bacca di vaniglia	1 g
buccia di limone e arancia	2 g
miele	50 g
tuorli	80 g
lievito in polvere	5 g
zucchero a velo	200 g

procedimento:

In una planetaria attrezzata con la foglia, mettere il burro e lavorarlo a bassa velocità con il miele e lo zucchero a velo facendo molta attenzione affinché il burro non monti incorporando aria, (se usate un bimby, regolatelo sulla velocità bassa)

incorporate a filo il tuorlo, successivamente il sale (sciolto in un goccio di acqua), la vaniglia, la buccia di agrumi.

Setacciare la farina e il lievito. Incorporatela nel burro aromatizzato in un solo colpo.

Fate ripartire la planetaria sempre a bassa velocità, una volta che la farina è stata assorbita fermate immediatamente la planetaria; più tempo impasterà la Vs frolla più si restringeranno le Vs creazioni.

La frolla così preparata, va necessariamente conservata in frigorifero per qualche ora meglio se tutta la notte (quindi vi consiglio di prepararla la sera per l'indomani).

La cottura avverrà in un forno già caldo ad una temperatura di 160-180°C per almeno 20'-35'.

In caso stiamo realizziamo delle crostate farcite, le sformeremo solo una volta fredde.

Eustachio Sapone