

Pasta frolla



Tempo preparazione:
5 minuti

Tempo di cottura:
0 minuti

Dosatura:
Per 0 persone

Elenco ingredienti

200g di farina
100 g di burro freddo tagliato a dadini
20g di zucchero
1 uovo
una bustina di vanillina
un pizzico di sale
1 cucchiaino di acqua

Istruzioni per la preparazione

1. Usate la lama in acciaio inox. Versate tutti gli ingredienti nel recipiente e lavorateli ad alta velocità.
2. Quando gli ingredienti iniziano a formare una palla compatta, continuate per altri 10 secondi. Trasferite l'impasto su un piano di lavoro e formate una palla.
Appiattitelo, avvolgetelo con pellicola per alimenti e riponetelo in frigorifero per circa un'ora. Togliete l'impasto dalla pellicola, manipolatelo rapidamente e riformate una palla. Stendetelo su un piano di lavoro



liscio e leggermente infarinato.

FODERARE UNA TORTIERA

3. Arrotolate l'impasto attorno al mattarello e fatelo scivolare nella tortiera lasciandolo sbordare.

4. Premete l'impasto sul fondo e sui bordi ondulati della tortiera servendovi di un pezzetto di impasto eccedente.

5. Fate scorrere il mattarello con decisione sopra la tortiera per rimuovere la pasta in eccesso. Mettete in frigorifero per 20 minuti.

6. Punzecchiate l'impasto con una forchetta.

COTTURA A VUOTO

7. Ritagliate un foglio di carta oleata leggermente più grande della tortiera e appoggiatelo sull'impasto, ricoprendolo con fagioli secchi o riso. Premete delicatamente lungo ai bordi per essere sicuri che la carta aderisca e non si muova. Cuocete in forno seguendo le istruzioni della ricetta che state preparando o finché la pasta si rassoda. Togliete la carta oleata e i fagioli secchi (o il riso). Alcune ricette possono richiedere che la pasta sia asciutta e di colore uniforme. In tal caso, la base di pasta frolla dovrà essere rimessa in forno per qualche minuto.

Nota 1: per circa 500 gr di pasta frolla.