

Pasta sucrée



Tempo preparazione:
10 minuti

Tempo di cottura:
0 minuti

Dosatura:
Per 0 persone

Elenco ingredienti

170 g di zucchero a velo
400 g di burro non salato (morbido)
1 uovo
1 baccello di vaniglia (solo i semi)
5 ml (1 cucchiaino) di estratto di vaniglia
500 g di farina tipo "0"

Istruzioni per la preparazione

Metti tutti gli ingredienti (ad eccezione della farina) nel recipiente. Lavorali a bassa velocità con la Frusta K fino a che saranno completamente amalgamati. Aggiungi la farina e continua a lavorare: fermati non appena il composto avrà acquisito una consistenza liscia. Disponi l'impasto su un piano di lavoro e spianalo il più sottile possibile. Raffredda in frigorifero per almeno 30 minuti prima di stenderlo