

WWW.MAICAKES.IT

PASTA BRISEE

Difficoltà: facile

Tempi di preparazione: 10 minuti più riposo in frigorifero

La pasta brisée è simile ad una pasta frolla senza uova, in genere non viene fatta molto dolce perché servirà da recipiente per farciture abbastanza dolci, se la preferite più dolce però non dovete fare altro che aggiungere un po' di zucchero.

Ingredienti

- 250 g di farina 00
- 100 g di burro
- 10 g di zucchero
- un pizzico di sale
- 3 cucchiaini d'acqua fredda

Unire tutti gli ingredienti e lavorare l'impasto con la punta delle dita per non riscaldare troppo il burro fino ad ottenere una palla di impasto omogenea, avvolgere l'impasto nella pellicola trasparente e far raffreddare in frigorifero per qualche ora.