

PASTA FROLLA

Difficoltà: facile

Tempi di preparazione: 10 minuti più un ora di riposo più 10 minuti di cottura

Ingredienti

- 250 g di farina 00
- 150 g di burro
- 80 g di zucchero
- 3 tuorli
- scorza grattugiata di mezzo limone
- un pizzico di sale

Procedimento

Fare il burro a pezzetti, unirvi la farina ed amalgamarli pizzicando non la punta delle dita per non far scaldare il burro, unire il resto degli ingredienti e lavorare l'impasto il minimo indispensabile per amalgamare tutti gli ingredienti. Formare una pallina, avvolgerla nella pellicola trasparente e far riposare in frigorifero per almeno un'ora.

Le piccole cose che fanno la differenza

- Dobbiamo lavorare il meno tempo e meno energicamente possibile la pasta frolla perché ci aiuterà ad ottenere un risultato friabile. Lavorare troppo la pasta farebbe sviluppare troppo la maglia glutinica ed il risultato sarebbe una frolla dura e compatta.
- Il riposo della pasta frolla in frigorifero è importante per avere un risultato uniforme, se proprio vogliamo velocizzare il tempo di riposo schiacciamo un po' la frolla dandogli una forma a disco prima di metterla in frigorifero.
- Una volta stesa la pasta frolla nella teglia ricordiamoci di bucherellare la base con la forchetta così in fase di cottura il centro della crostata non si gonfierà.