

Pasta frolla montata

La pasta frolla montata è l'ideale per la formatura dei biscotti, che risultano friabili e morbidi e sono l'ideale per accompagnare il té. La consistenza è completamente diversa dalla frolla classica, i biscotti si sciolgono in bocca e sono molto leggeri e delicati. Si formano con la sac-à-poche, ed in questo modo acquistano anche un aspetto molto elegante. In alternativa si può usare anche la sparabiscotti; in questo caso bisogna ricordare di comporli direttamente sulla lastra, senza carta forno, altrimenti la pasta non si stacca dalla siringa.



Ecco come procedere:

Ingredienti per circa 40 biscotti (2 teglie):

- 250 gr burro
- 375 gr farina 00
- 2 uova intere + 1 tuorlo
- 150 gr zucchero a velo
- 3 gr sale fino
- la scorza di un limone grattugiato

Portare il burro a temperatura ambiente, tagliarlo a dadini e montarlo nella planetaria con la frusta a filo insieme allo zucchero a velo setacciato, la scorza di limone e il sale, per circa 10 minuti. Il composto deve risultare molto morbido e spumoso, quasi come se fosse una panna montata.



Unire poi le uova una alla volta, continuando a montare, attendendo che il precedente sia ben incorporato prima di aggiungere il successivo. Aggiungere la farina setacciata e mescolare con una spatola fino ad ottenere un composto liscio e ben amalgamato, come in fotografia.



Trasferire subito nella sac-à-poche con una punta a stella piuttosto ampia, e formare i biscotti sulla teglia ricoperta di carta forno, dando la forma che più si preferisce.



Passare la teglia in frigorifero per circa un'ora, dopodichè cuocere in forno statico a 180° per circa 12/13 minuti, sfornandoli appena iniziano a colorare. Una volta freddi, a piacere si possono decorare tuffando le punte nel cioccolato fuso, oppure gustare al naturale.