

# Pasta frolla

La pasta frolla è veramente semplice e veloce da fare in casa, non vale davvero la pena acquistarla già pronta.

Questa è la ricetta che io utilizzo per i biscotti o le crostate. Normalmente si utilizza lo zucchero semolato, ma io trovo che con lo zucchero a velo il risultato sia migliore. Provate e fatemi sapere!



## Ingredienti:

- 500 gr farina 00
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 1/4 di cucchiaino di sale fino
- 200 gr zucchero a velo
- 280 gr burro
- 2 uova intere

Versare in un mixer da cucina la farina setacciata, aggiungere la vaniglia, il sale, lo zucchero a velo e il burro a pezzetti. Avviare per circa 10/15 secondi fino ad ottenere un composto sabbioso.

A questo punto versare le 2 uova e impastare per 15-20 secondi finchè l'impasto non risulta omogeneo.

Versare la pasta frolla su un tagliere leggermente infarinato e compattare con le mani, formare una palla, schiacciarla con le mani fino ad ottenere un disco, coprire con pellicola e fare raffreddare in frigorifero per 20/30 minuti.

Prelevare dal frigorifero, manipolare per qualche secondo poi stendere allo spessore desiderato per la ricetta; circa 2/3 di cm per una crostata, circa mezzo centimetro per i biscotti.

Se si stanno preparando i biscotti, per ottenere una sfoglia di spessore perfettamente omogeneo ed evitare brutte sorprese in cottura (alcuni biscotti non cotti ed altri un po' bruciacchiati), sarebbe ottimo munirsi di due **listelli di**



**legno** spessi circa 5mm e lunghi circa 40; posizionarli ai lati del piano di lavoro e stendere la pasta facendo scorrere il mattarello sui listelli. Questi serviranno da **"guide"** e faranno in modo che lo spessore sia uniforme, indipendentemente dalla pressione esercitata.