

Pasta Frolla per crostate

Zuccherissimo

Difficoltà bassa

10 minuti

Ingredienti per 2 tortiere da 22 cm di diametro.

- **240 g** Burro
- **160 g** Zuccherissimo ridotto in polvere
- **90 g** Tuorlo d'uovo (circa 4/5)
- **400 g** Farina debole
- **1 pizzico** Sale
- **1 bacca** Vaniglia
- **1 limone** Scorza grattugiata di 1 limone

Procedimento



1. Amalgamate insieme il burro e gli aromi con lo zucchero a velo senza lavorare troppo l'impasto.



2. Aggiungete i tuorli ottenendo un composto omogeneo. Assicuratevi che sia veramente omogeneo, altrimenti rischiate di far impazzire l'impasto e mandare tutto in briciole.

Co.Pro.B. – Cooperativa Produttori Bieticoli – Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED



3. Per ultimo incorporate la farina setacciata.



4. Fate riposare per circa un paio di ore in frigorifero prima dell'utilizzo. Stendete la pasta e rivestite la vostra tortiera preferita, ricordandovi di averla precedentemente imburrata per ottenere il fondo per la crostata. Fate cuocere in forno preriscaldato a 175° per circa 20 minuti. Lasciate a raffreddare.

Co.Pro.B. - Cooperativa Produttori Bieticoli - Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED