



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.



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 imburata per ottenere il fondo per la crostata. Fate cuocere in forno preriscaldato a 175° per circa 20 minuti. Lasciate a raffreddare.