

Pasta frolla

Farina	kg 0,450
Burro	kg 0,300
Zucchero	kg 0,150
Sale — Vaniglia — Acqua	quanto basta.

È la forma più semplice ed elementare della pasta frolla, che spesso viene arricchita o variata con aggiunta di uova.

Setacciare la farina, raccoglierla in fontana, ed amalgamarla con il burro.

Aggiungere un pizzico di sale e la dose di zucchero, cercando di incorporare il tutto in una massa omogenea, che non ha bisogno di un lungo lavoro, perché non deve acquistare elasticità, bensì deve rimanere friabile.

Mettere in frigorifero e riposare almeno per 30 minuti.

Per l'uso riprendere la pasta, stenderla con mattarello, allo spessore desiderato e tagliarla nelle forme necessarie con appositi tagliapasta.

Si utilizza per torte alla frutta o crema; tartelette canestrelli, pastine ecc.