

Pasta frolla (base per crostate o biscotti)

Ingredienti:

340 grammi di farina
160 grammi di burro
3 tuorli d'uovo
la scorza grattugiata di un limone
160 grammi di zucchero a velo
un pizzico di sale

Procedimento

Mettere la farina ed il burro tagliato a pezzetti all'interno di una ciotola. Aggiungere i 3 tuorli d'uovo, la scorza grattugiata di un limone o una fialetta di essenza al limone, i 160 grammi di zucchero a velo ed il pizzico di sale. Impastare con le mani tutti gli ingredienti fino a ridurli ad una palla. Non lavorarla troppo. Avvolgere la palla di pasta in carta argentata e metterla nel freezer per 20 minuti.

Dopo i 20 minuti lavorarla leggermente e con l'aiuto di un mattarello stenderla.

Per la crostata stendere la pasta fino a raggiungere l'altezza di un centimetro. Per i biscotti invece circa 2 cm. Il tempo di cottura in forno a 200° è di circa 20 minuti.