Pasta frolla fatta in casa

La pasta frolla è una delle preparazioni più semplici e più importanti. Con pochi ingredienti naturali possiamo realizzare biscotti, crostate e dolcetti per ogni occasione.

Dosi per 4 persone: 250 gr di farina, 150 gr di zucchero, 150 gr di burro, 2/3 tuorli, sale e buccia di limone grattugiato.

Disporre a fontana la farina con lo zucchero e al centro aggiungere sale, scorza di limone, tuorli e il burro leggermente ammorbidito. Impastare il tutto senza lavorarlo troppo. Creare una palla, coprirla con un panno e lasciarla riposare al fresco per almeno 30 minuti. Stenderla velocemente con il matterello e cuocerla su una teglia imburrata in forno preriscaldato a 180° per circa 30-40 minuti.