

LA PASTA FROLLA

A mio avviso, una delle caratteristiche di una buona *pasta frolla* è quella di essere “frolla”. Con questo intendo dire che se volete fare la pasta frolla con il mixer, il frullatore o altre macchine che “girano veloci” ho forti dubbi sul buon risultato. Io la propongo così.

Ingredienti:

Burro o margarina	gr. 300
Zucchero	gr. 200
Uova	n. 2
Farina 0	gr. 500
Sale	un pizzico
Lievito chimico	½ bustina
Limone grattugiato	

Procedimento:

Creare una fontana con la farina setacciandola (è sempre buona cosa far arieggiare la farina prima di usarla) insieme al lievito chimico e il sale.

All'interno della fontana cominciate ad impastare il burro a temperatura ambiente, lo zucchero, e la scorza di limone grattugiata aggiungendo poi le uova.

Amalgamate poi la farina evitando di impastare a lungo altrimenti diventa elastica, quando è ben amalgamata coprirla e lasciarla riposare prima di stenderla.

La *Pasta Frolla* può essere conservata in frigorifero, chiusa in un involucri di plastica e utilizzata in seguito.

La cottura deve essere rapida e a forno ben caldo (la temperatura può cambiare da forno a forno), intorno ai 250°.

L'alternativa all'impasto manuale è una impastatrice planetaria con uso del gancio, in questo caso iniziate dal secondo capoverso.