

Pasta frolla

Categoria:

Dolci vari e desserts

Data:

15.11.2012

Ingredienti per 1 kg/1 kg al 100% (quantità netta)

450 g	Farina bianca
180 g	Burro
270 g	Zucchero crist.
110 g	Uova intere pastorizzate
1 x	Preso di sale
0.5 pc	Vaniglia
0.5 pc	Scorza di limone
5 g	Lievito in polvere

Mise en place

- Mischiare il lievito con la farina e setacciare il tutto
- Tagliare il burro a cubetti
- Aprire la vaniglia e grattare i semi

Preparazione

- Battere a mousse le uova, lo zucchero, i grani di vaniglia, la scorza di limone e la presa di sale
- Aggiungere il burro
- Incorporare la farina e lavorare il meno possibile
- Imballare con carta trasparente e lasciar riposare in frigorifero per ca.1 ora