

Pasta frolla (preparazione di base) - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

di Cuocpa

Non si può parlare di una sola pasta frolla, ne esistono di vari tipi da quella più semplice (se si può dire più semplice, infatti il vero problema della frolla è la lavorazione che se troppo prolungata la "brucia" facendola diventare dura) a quella al cacao o alle mandorle!

La ricetta "jolly" della frolla la più semplice da ricordare è quella fatta con doppio della farina e metà del burro e zucchero

esempio:

200 g farina 00 (debole proteine inferiori a 9 g per 100 g)

100 zucchero (si può aromatizzare mettendoci i semini di una bacca di vaniglia

100 g burro (possibilmente quasi freddo da frigo)

1 uovo (o 2 tuorli)

si impasta lo zucchero col burro si aggiungono le uova o i tuorli e infine si impasta colla farina il meno possibile (cioè appena si è formata la palla) smettere di impastare e metterla a riposare in frigo per 1 h coperta con della pellicola in modo che non secchi.

Se si vuole si può anche preparare e poi mettere in freezer!

Al cacao: aggiungerci 1 tuorlo (1 uovo e 1 tuorlo, o 3 tuorli) e metterci 170 g farina (al posto di 200g) e 30 g cacao
stesso procedimento

Variante alle mandorle

aggiungere alla ricetta di base:

100 g farina di mandorle e 2 tuorli

e sostituire tutto lo zucchero con 150 g zucchero al velo

stesso procedimento

Nella frolla canonica non è ammesso però se la si vuole ottenere più "areata" si può aggiungere all'impasto 1 cucchiaino scarso di lievito chimico.

Un'altra ricetta di frolla, molto più delicata della precedente è la **frolla fatta col burro a temperatura ambiente** però c'è il rischio che l'impasto si "bruci" facilmente diventando dura da mangiare

150 g burro a temperatura ambiente

100 zucchero al velo

250 farina debole

3 tuorli d'uovo (servono 3 uova intere)

Lessare 3 uova intere per 10' non di più aprirle e prenderne il tuorlo sodo.

In una ciotola metterci il burro collo zucchero e i tuorli setacciati attraverso un colino a maglie piuttosto fitte, impastare il tutto, aggiungere la farina e mescolare di nuovo il meno possibile.

Appena è pronta la palla, chiuderla nella pellicola e metterla in frigo per 1 h

Questa speciale frolla è utilizzata esclusivamente per biscotti perchè essendo molto friabile non sopporterebbe il peso di una crostata !!

Un'ultima frolla che può essere usata per creare biscotti molto belli da vedere poi essendo non molto solida deve essere utilizzata **con l'aiuto di un sac à poche** :

200 g burro quasi sciolto

1 uovo 1 tuorlo

150 g zucchero

50 g latte freddo (non mettercelo tutto subito ma aspettare per vedere quanto liquido assorbe la farina se l'impasto risulta duro aggiungercelo)

375 g farina

50 g fecola

Mescolare con un cucchiaino le uova col burro, lo zucchero, il latte, poi aggiungerci la farina e la fecola setacciate insieme, mescolare bene il tutto riporre in frigo per 1 h, poi con l'aiuto del sac à poche con una bocchetta dentellata fare i biscotti delle forme preferite cuocere a 200 gradi per 10 -15 primi.

