

# La mia pasta frolla

Inauguriamo la sezione dedicata alle ricette con una delle mie preferite "paste base", la frolla.

Mi piace definire col termine "*pasta base*" tutte quelle paste che sono usate nella preparazione di dolci d'ogni tipo, tra le quali la pasta *frolla*, *sfoglia* (o millefoglie), *brisé*, il *pan di spagna* e la pasta *choux* (o bigné).

La ricetta della mia frolla si differenzia dall'originale per l'aggiunta di alcuni semplici ingredienti che la rendono ancor più friabile e gustosa.

## Accorgimenti e raccomandazioni:

Prestare molta attenzione alle dosi e agli ingredienti elencati: in pasticceria è fondamentale seguire scrupolosamente le quantità proposte. Per questo consiglio l'uso di una buona bilancia, possibilmente digitale.

Per lo zucchero consiglio di utilizzare quello a **velo** e soprattutto **vaniglinato**. In commercio se ne trovano di diverse tipologie e marche: io personalmente uso quello della *PANEANGELI* (in bustine da 100/125 grammi).

Ricordatevi sempre che le "*polveri*" (farina, zucchero, lievito, fecola, maizena, ecc.) vanno miscelate e setacciate a parte prima di incorporarvi il resto degli ingredienti.

## Ingredienti:

220 grammi di farina 00

80 grammi di fecola di patate

125 grammi di zucchero a velo vaniglinato

3 tuorli (rossi) d'uovo

150 grammi di burro

un pizzico di lievito per dolci (la punta di un cucchiaino)

## Preparazione:

In una ciotola versate (già setacciati) la farina, il lievito, la fecola e lo zucchero a velo vaniglinato.

Fate a pezzi il burro e mettetelo in un pentolino ammorbidendolo a fuoco molto lento (prestare molta attenzione in quanto il burro non deve nè bruciare o sciogliersi

totalmente). A questo punto versate il burro nella ciotola e aggiungete i tuorli d'uovo. Impastate bene il tutto affinché non vi risulterà una frolla ben amalgamata e compatta.

**- Riposo:**

la frolla ha bisogno di riposo prima di essere utilizzata, pertanto è bene avvolgerla in una pellicola trasparente e riporla in frigorifero per almeno una mezz'ora. Una volta tolta dal frigo andrà lavorata con le mani per creare i vostri dolci (crostate, biscotti, ecc.).

**- Cottura:**

In forno a 180° C per almeno 40 minuti o comunque controllandone la cottura (doratura)

**- Note:**

durante l'impasto prestare molta attenzione a non esagerare con l'aggiunta di farina per staccarla dalle mani.

**- Tips:**

nel corso della preparazione di una crostata con questo tipo di frolla, data la consistenza morbida e sbriciolosa, utilizzo solo le mani per stenderla all'interno della teglia e, aiutandomi con le dita, cerco di livellare l'impasto e di creare il bordo. Non utilizzo pertanto un mattarello, che comunque a volte si rende utile specialmente se si vogliono fare delle strisce decorative: tuttavia si può ovviare al problema per queste ultime facendole di forma rotonda ed escludendo quindi l'utilizzo del mattarello.