

“Pasta Frolla” Crostata e Biscotti

INGREDIENTI:

- **300 g di Farina 00**
- **150 g di Burro freddo**
- **80 g di Zucchero a velo**
- **1 pizzico di Sale**
- **2 Tuorli**
- **1 cucchiaino di Vaniglia**
- **Una grattata di buccia di Limone**

In una terrina o in planetaria amalgamare la farina, lo zucchero, tuorli e burro freddo da frigo a pezzetti, amalgamare tutti gli ingredienti senza surriscaldare troppo l'impasto. Fare un panetto con le mani, meglio se in forma rettangolare e schiacciata (in modo che dopo si può stendere facilmente senza rompere la frolla) e avvolgere in pellicola trasparente.

Fare riposare in frigo per **2-3 ore**, meglio se tutta la notte.

Quando il panetto si sarà indurito è possibile stendere la frolla di **1/2 cm**.

*Utilizza lo stampo che preferisci, crostata o biscotti e crea in ogni occasione **DOLCI MOMENTI**.*

Cottura:

- Per la **crostata** cuocere in forno statico a **180° per 10 min**, poi abbassate a **175° per altri 25/30 min**.

**Se si usa un ring microforato per una crostata moderna sarebbe bene utilizzare un tappetino microforato su teglia microforata per una cottura uniforme ed omogenea e soprattutto il riposo della frolla nel ring in frigo per tutta la notte o almeno 2 ore.*

- Mentre per i **biscotti** invece, cuocere in forno statico a **180° per 10 min** se sono di piccole dimensioni, altrimenti qualche minuto in più se sono di grandi dimensioni.

Togliere dal forno appena i contorni diventano dorati.

*Consigliamo sempre l'utilizzo di un **tappetino microforato** o anche **teglia microforata** per biscotti perfetti e riposo delle sagome dei biscotti in frigo prima di cuocere in forno preriscaldato.*

Nota bene ai piccoli accorgimenti che fanno la differenza rendendo uniche le tue creazioni in cucina.

