

PASTA FROLLA

INGREDIENTS

- 150g di farina
- un pizzico di sale
- 70g di burro molto freddo fatto a cubettini
- 1 tuorlo d'uovo

METHOD

1. Metti la farina ed il burro, ed il sale in un recipiente
2. Usa I polpastrelli per lavorare il burro con la farina, spezzettandolo finchè ottieni un mix che assomiglia a del "crumble". (*grosse briciole di burro e farina*)
3. Aggiungi l'uovo un po' alla volta, finchè bene incorporato.
4. Impasta per circa 15/20 secondi, il tempo di formare una palla compatta. Non impastare di piu' di questi secondi.
5. Copri l'impasto con pellicola e metti in frigo.
6. Tira fuori dal frigo circa 20 minuti prima di quando devi usare la pasta frolla.

Con questa dose ne viene un "disco" da circa 20/25cm di diametro.