



Pasta Frolla

Questa **ricetta** della **pasta frolla** è una versione molto **facile** e **veloce** da preparare, una volta che hai il **burro** a temperatura ambiente puoi **mescolare** il **tutto** in planetaria o a **mano**. Una volta impastato puoi **usarlo**, a mio consiglio, dopo averlo fatto **riposare** 30 minuti oppure lasciarlo in **frigo** e usarlo entro pochi **giorni** o fare dei **panetti rettangolari** spessi al massimo 3 centimetri e riporli in **congelatore**. **Ottima** per preparare **crostate** o base per **biscotti**.

VEGETARIANO



10
Porzioni



10 min.
Preparazione

Ingredienti

250 GR	ZUCCHERO
750 GR	FARINA
3	UOVA
500 GR	BURRO

Procedimento

1

TAGLIA IL BURRO A CUBETTI, QUANDO RAGGIUNGE LA TEMPERATURA AMBIENTE
AGGIUNGI GLI ALTRI INGREDIENTI E IMPASTA IL TUTTO PER BENE

2

AVVOLGI NELLA PELLICOLA E LASCIALO RIPOSARE ALMENO 30 MINUTI PRIMA DI
UTILIZZARLO

Informazioni Nutrizionali

per porzione

CALORIE	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
750	10 gr	82 gr	42 gr