

Pasta frolla semplice



Questa è una versione molto semplice di una pasta frolla da usare per crostate, o meglio ancora crostatine, in cui il ripieno è decisamente molto più importante del contenitore!

Ingredienti:

burro	g.	50
zucchero	g.	50
uovo intero	pz.	1
vaniglia bourbon e scorza di limone		Ad. Lib.
farina	g.	100

Preparazione:

Per una tortiera da cm Ø 20:

Montare a crema zucchero e burro ammorbidito. Aggiungere quindi l'uovo e quindi la farina con vaniglia e/o scorza di limone.

Lasciar riposare al fresco per 30'.

Scaldare il forno a 180°.

Cuocere 20' in caso di crostatine, 30'/40' se si tratta di una singola crostata

SUGGERIMENTI E NOTE:

- L'impasto può essere preparato anche il giorno prima, semifornato, e riposto al fresco.