

PASTA FROLLA

Ingredienti

- farina (500gr)
- sale
- burro (250gr)
- zucchero (100gr)
- 2 tuorli d'uovo
- 1 arancia

Come si prepara

Mescolare la farina bianca con un pizzico di sale e tenerla per 20 minuti nella parte più fredda del frigo.

Riprendere la farina, disporla sulla spianatoia e bucarla al centro mettendo nel cratere formato il burro, i tuorli, lo zucchero e la scorza d'arancia grattugiata (o di limone).

Amalgamare con cura usando solo la punta delle dita.

Avvolgere in un panno pulito e tenere in frigo fino al momento di usarla.

Difficoltà: 2

Tempo: 40

Tabella nutrizionale

Valore energetico	463 kcal 1938 kJ
-------------------	---------------------

Tags

foto, occasioni speciali, new, feste, Basi per torte, pasta frolla, tradizionale, mediterraneo

