

pasta frolla? how-to!

trucchi, segreti e le **6 ricette di base**
[una è **gluten-free**]



1 Trick:



impasta sempre in questo ordine:

1. burro - 2. zucchero e aromi [scorza di limone, vaniglia, ecc] - 3. uova - 4. polveri [farine, cacao, lievito]

CLASSICA

100 g burro
100 g zucchero
scorza di limone non trattato
2 tuorli
200 g farina di frumento

OVIS MOLLIS

150 g burro
75 g zucchero
scorza di limone non trattato
4 tuorli sodi
220 g farina di frumento
75 g farina di riso

ALL'OLIO EVO [SENZA BURRO]

1 uovo e 1 tuorlo
1 cucchiaino rum
2 cucchiaini zucchero
2 cucchiaini olio evo
farina di frumento q.b.

SENZA UOVA

150 g burro
125 g zucchero al velo
8 g lievito
500 g farina
latte q.b.

DI CASTAGNE E CACAO [gluten free]

150 g burro
120 g zucchero al velo
4 tuorli
20 g cacao amaro
40 g farina di riso
250 g farina di castagne

SALATA

100 g burro
1 tuorlo
3 cucchiaini acqua
200 g farina di frumento
sale



3 Segreti:



1. ingredienti a **temperatura ambiente**
2. non impastare **troppo**
3. fai **riposare** in frigo per una notte

sandralonginotti.it