

🍴 Pasta Frolla per Crostate 🍴

Preparazione: 10 min | **Cottura:** 45-60 min | **Porzioni:** 4 | **Difficoltà:** Facile | **Dieta:** Senza Glutine



Ingredienti

- 300 g di farina senza glutine
- 100 g di zucchero
- 110 g di burro senza lattosio ammorbidito
- 2 uova
- La scorza grattugiata di 1 limone
- ½ bustina di lievito per dolci

Come Preparare

- 1 - Prepara la farina e crea la fontana**
 - Disponi 300 g di farina senza glutine sul piano di lavoro
 - Forma un incavo al centro
- 2 - Aggiungi gli ingredienti umidi**
 - Rompi 2 uova nell'incavo
 - Aggiungi 100 g di zucchero
 - Aggiungi ½ bustina di lievito per dolci
 - Unisci la scorza grattugiata di 1 limone
- 3 - Incorpora il burro ammorbidito**
 - Aggiungi 110 g di burro senza lattosio ammorbidito al centro
 - Mescola delicatamente, portando la farina verso il centro
 - Continua finché ottieni un impasto liscio e omogeneo (senza lavorarlo troppo)
- 4 - Dai forma e lascia riposare**
 - Forma una palla o un disco con l'impasto
 - Avvolgilo bene con pellicola trasparente
 - Metti in frigorifero per 60 minuti
- 5 - Pronta all'uso**
 - Dopo il riposo, stendi la pasta frolla
 - Utilizzala come base per crostate, biscotti, quiche o il tuo dolce preferito

👉 Video ricetta: <https://www.youtube.com/watch?v=7bFv4poTRrk>

💡 Consigli & Varianti

✓ Per rendere la frolla più profumata e friabile, puoi sostituire metà dello zucchero con zucchero di canna fine ed aggiungere un cucchiaino di estratto di vaniglia naturale.