

PASTA FROLLA

INGREDIENTI:

1 uovo intero
1 uovo solamente il tuorlo
70 g. di zucchero
130 g. di burro a temperatura ambiente
300 g. di farina
1\2 bustina di lievito (facoltativo)

PREPARAZIONE

Mettere al centro di una spianatoia la farina a fontana. Aggiungere tutti gli ingredienti e lavorare l'impasto fino ad ottenere una palla liscia.

Avvolgere l'impasto nella pellicola trasparente e mettere in frigorifero per almeno 1\2 ora. Trascorso il tempo di posa lavorare l'impasto a proprio piacere (crostatine, rotolo, panzerotti).

Cuocere a forno a 165°C.