

LA PASTA FROLLA DI VALENTINA GIGLI



Pasta frolla: uno dei piatti base della pasticceria. Subito subito gli **ingredienti:**

300 g di burro leggermente salato; 200 g di zucchero a velo; 4 tuorli; 500 g di farina 00.

La pasta frolla è la pasta base di crostate e biscotti, imparare a realizzare questo impasto è un'ambizione di molte persone che si cimentano in cucina con la pasticceria casalinga. **Come si fa la pasta frolla?** Ce lo insegna la nostra chef Valentina Gigli.

La preparazione della pasta frolla richiede degli accorgimenti.

Valentina Gigli ci svela dei trucchi, ad esempio l'uso dello **zucchero a velo che si ingloba meglio con gli altri ingredienti** al posto del semolato; l'uso del burro salato che non richiede il solito "pizzico" di sale. Altro consiglio per la buona riuscita della pasta frolla è il **calore** al quale fare attenzione. La temperatura gioca un ruolo fondamentale nella resa della pasta frolla. Conoscere i segreti della pasticceria è per molti un arricchimento, un hobby di cui andar fieri nel momento in cui si offre una merenda, si presenta un dolce a fine pasto, o si ha l'orgoglio di provvedere alla torta di compleanno del proprio figliolo. Insomma sono tanti e ottimi i motivi per i quali conoscere le **tecniche di preparazione della pasta frolla** con la quale possiamo preparare molte ricette di dolci.