

## BISCOTTI DI PASTA FROLLA



La pasta frolla è un impasto di farina (generalmente con un fattore di panificabilità piuttosto basso) e altri ingredienti quali il sale, lo zucchero, il burro, le uova e aromi (come vaniglia, vanillina o la buccia di un agrume) lavorato fino ad assumere una consistenza di norma piuttosto compatta, ma la consistenza finale può variare a seconda della ricetta e della quantità degli ingredienti che andremo ad utilizzare e dell'uso che andremo a farne.

La pasta frolla è un impasto dolce utilizzato per produrre torte, dolci, biscotti e molte varietà di pasticcini da cuocere in forno, l'impasto dopo essere stato cotto assume un aspetto piuttosto friabile poiché l'ingrediente più importante è il burro, questo si può tranquillamente sostituire con margarina, che spesso dona un aroma al risultato finale leggermente diverso; quest'ultimo dovrà essere freddo di frigorifero e impastato delicatamente con le dita o più comodamente con un'impastatrice anche domestica (quest'ultimo è il caso più consigliato, infatti si eviterebbe di surriscaldare troppo burro e quindi rendendo l'impasto elastico); essendo il burro l'ingrediente principale per la preparazione della pasta frolla (in generale su 500g di farina si utilizzano 250-300g di burro) essa risulta estremamente calorica (ca 400 kcal per 100 g).

Di paste frolle ne esistono di diversi tipi e per diversi utilizzi, troviamo la pasta frolla per biscotti, per crostate, frolla montata (usata per realizzare biscotti e prodotti di piccola pasticceria che risulteranno estremamente friabili, di consistenza tendente al cremoso, vista la quantità di burro impiegata, generalmente si usa il rapporto farina-burro di 1:1, per questa frolla è consigliabile adottare un'impastatrice, anche domestica, visto che la sua consistenza renderebbe molto difficile o quasi impossibile l'impasto a mano); ultima ma non per importanza è sicuramente la frolla ovis mollis, ovvero frolla nella quale si utilizzano tuorli d'uovo sodi e setacciati, con questa frolla si ottengono dei biscotti e pasticcini friabilissimi, quasi farinosi, un risultato di fine pasticceria (ottimi per ottenere cuori di bue) [ [Fonte Wikipedia](#) ]

### Ingredienti

- 450 gr di farina 00
- 250 gr di burro
- 150 gr di zucchero (io lo trito col mixer così fa l'effetto dello zucchero a velo)
- Zucchero a velo a Piacere
- 1 uovo
- 4 tuorli
- Aromi a piacere (vaniglia limone cannella...)

//

### Preparazione

1. Mettere il burro freddo tagliato a dadi in una ciotola assieme alla farina ed amalgamare con le mani (o con il robot da cucina)
2. Mettere le uova una ad una assieme allo zucchero e continuare ad impastare aggiungendo l'aroma che si preferisce
3. Una volta ottenuta una palla gialla consistente, riporla in frigorifero per 40 min circa avvolta in pellicola trasparente
4. Trascorso il tempo necessario a far riposare l'impasto, stenderlo con il mattarello e dare ai biscotti la forma che si preferisce
5. Cuocere i biscotti nel forno caldo a 180 per almeno 15-20 min (a seconda della dimensione del biscotto ci vorrà più o meno tempo, valutate in base al colore assunto dal biscotto)
6. Una volta sfornati lasciarli raffreddare e spolverizzarli con dello zucchero a velo a piacere

