

## **PASTA FROLLA**

Ecco la ricetta per la pasta frolla per la crostata da fare nelle grigie giornate d'inverno ...

### INGREDIENTI

300 gr di farina

3 uova (2 tuorli + 1 uovo intero)

100 gr di zucchero

150 gr di burro a temperatura ambiente

1 bustina di lievito

### PROCEDIMENTO

Mescolare insieme la farina, lo zucchero e il lievito.

Aggiungere le uova (2 tuorli + 1 uovo intero) e mescolare.

Aggiungere il burro a pezzettini (deve essere a temperatura ambiente, quindi tenero, in questo modo si amalgama meglio).

Mescolare il tutto. E' importante mescolare molto fino a quando i pezzetti di burro si sono sciolti e amalgamati in modo da ottenere una palla di pasta.

Stendere la pasta. A seconda del tipo di crostata che si vuole fare (crostata di frutta, di cioccolata, ...) aggiungere sopra gli ingredienti opportuni.

Mettere in forno a 150 gradi per 40 minuti circa.