

Ricettario Gratuito

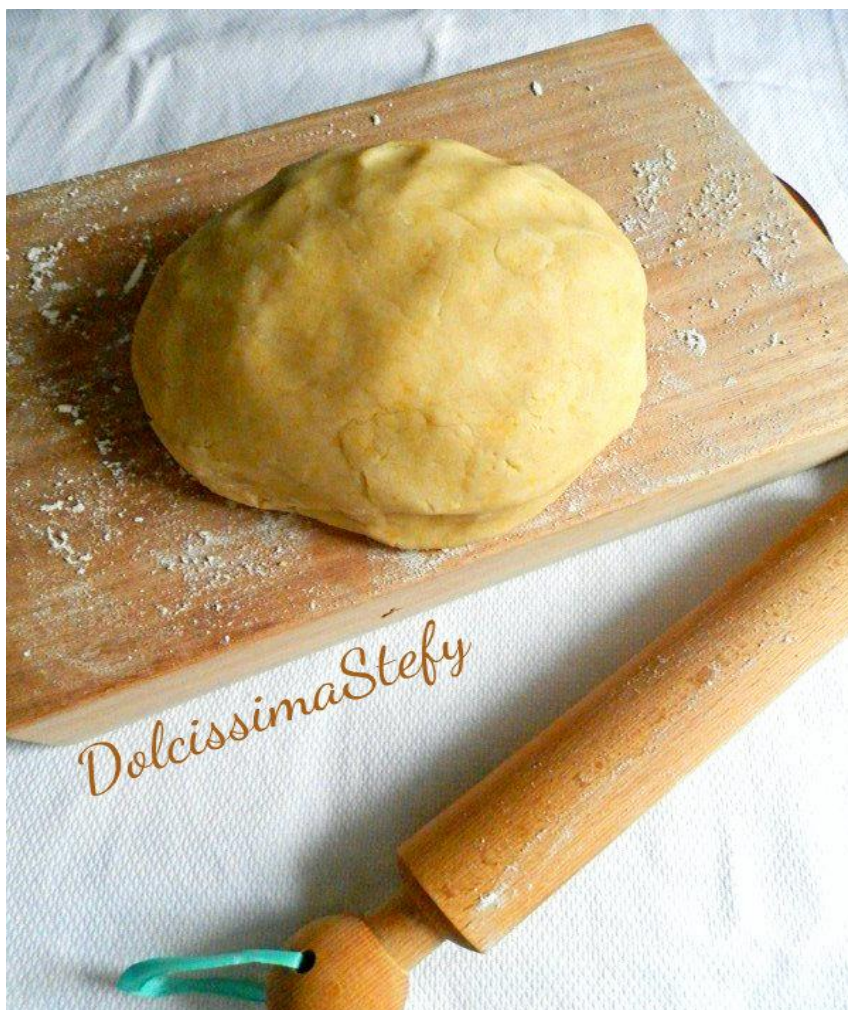
sulla Pasta Frolla



Vi piace classica oppure la preferite all'arancia o piuttosto alle nocciole? Avete sempre avuto problemi nel farla? Vi si rompeva,vi rimaneva sbriciolata,troppo secca? Con queste ricette non avrete più problemi e troverete tanti modi per farne sempre di diverso tipo. Vi ricordo anche che la Pasta frolla può anche essere congelata dentro un sacchettino alimentare chiuso ermeticamente,così potete farvi una bella scorta da usare quando ne avrete voglia . Lasciatela scongelare in frigorifero.

Tutte le ricette sono di Dolcissima Stefy

Pasta Frolla classica



Ingredienti:

500 gr di farina

200 gr di zucchero

200 gr di burro

3 tuorli d'uovo

1 bustina di lievito

1 bustina di vanillina

la scorza grattugiata di un limone(possibilmente non trattato)

50 ml d'acqua

Iniziate lavorando le uova con lo zucchero, poi unite la farina, il lievito, la vanillina e la scorza del limone. Fate attenzione a non grattugiare la parte bianca, altrimenti darà alla frolla un sapore amaro.

Aggiungere all'impasto il burro freddo tagliato a pezzetti e l'acqua e continuate ad impastare fino ad ottenere una palla liscia ed omogenea. A questo punto avvolgere la pasta frolla nella pellicola trasparente e riporla in frigo per almeno mezz'ora. Passato il tempo necessario la frolla è pronta per crostate e biscotti.

Pasta Frolla al Caffè



Ingredienti:

500 gr di farina 00

2 uova

200 gr di burro

200 gr di zucchero a velo

8 cucchiaini di caffè espresso

5 cucchiaini di caffè solubile

2 cucchiaini di cacao amaro

2 cucchiaini di lievito

vanillina

Lavorate le uova con lo zucchero e la vanillina. Schiacciate con il fondo di un bicchiere il caffè solubile e unitelo all'impasto con il cacao amaro.

Setacciate la farina e il lievito e incorporate anche quella insieme al caffè espresso. Per ultimo il burro freddo tagliato a piccoli pezzi.

Impastate bene il tutto e una volta che sarà diventato omogeneo, formate una palla e riponetela in frigorifero coperta dalla pellicola trasparente a riposare per 1 ora.

Pasta Frolla alla Cannella e Zenzero



Ingredienti:

350 gr di farina 00

130 gr di zucchero di canna

110 gr di burro

2 tuorli

2 cucchiaini di cannella in polvere

1 cucchiaino di zenzero in polvere

2 cucchiaini di lievito

3 cucchiaini di latte

Mescolate la farina setacciata con lo zucchero, il lievito e le spezie. Poi aggiungete i due tuorli e iniziate ad impastare. Dopo poco unite il burro freddo tagliato a pezzetti e per ultimo il latte.

Impastate fino a quando non avrete formato un composto omogeneo e liscio, ma non troppo duro. A questo punto avvolgetelo nella pellicola e fatelo riposare in frigorifero per un'ora.

Stendetela e usatela per fare biscotti di pan di zenzero, crostate speziate etc etc

Pasta Frolla al Cacao



Ingredienti:

300 gr di farina 00
120 gr di zucchero
100 burro
2 tuorli
2 cucchiaini di lievito
20 gr di cacao amaro
3 cucchiari di latte
qualche goccia di vaniglia

Setacciare la farina insieme al cacao e al lievito e mescolarli con lo zucchero e la vaniglia. Iniziare ad impastare aggiungendo i tuorli e dopo qualche minuto, il burro freddo a pezzettini e il latte. Impastate fino a quando non sarà diventato un composto omogeneo ed elastico, ma non troppo duro. Formate un panetto, ricopritelo con la pellicola trasparente e lasciatelo riposare mezz'ora in frigorifero.

Pasta Frolla alle Mandorle



Ingredienti:

600 gr di farina 00

250 gr di zucchero semolato

200 gr di burro

3 tuorli

qualche goccia di essenza di vaniglia (o vanillina)

mezzo bicchiere di latte

1 bustina di lievito

70 gr di granella di mandorle

Setacciate la farina e il lievito. Poi mescolateci insieme lo zucchero, la vaniglia e i tuorli e impastiamo.

Dopo qualche minuto, aggiungiamo il burro freddo tagliato a piccoli pezzi, il latte e la granella di mandorle e continuiamo ad impastare.

Nel momento in cui si comincerà a formare un panetto piuttosto omogeneo e senza grumi allora la pasta frolla è pronta per essere messa a riposare in frigorifero per almeno mezz'ora.

Pasta Frolla senza Burro al Cioccolato



Ingredienti:

400 gr di farina 00
30 gr di cacao amaro
150 ml di olio di semi
200 gr di zucchero
2 tuorli
1 bustina di vanillina
2 cucchiaini rasi di lievito
3 cucchiai d'acqua

Lavorate i tuorli insieme allo zucchero, poi aggiungete l'olio, il limone, la vanillina e infine l'acqua con la farina e il cacao setacciati e per ultimo il lievito.

Continuate a lavorare il composto finché non sarà diventato una palla omogenea.

Avvolgetela dentro una pellicola e lasciatela riposare in frigo per almeno mezz'ora prima di usarla per qualsiasi dolce.

Pasta Frolla al Limone



Ingredienti:

250 gr di farina 00

2 uova

100 gr di zucchero

100 gr di burro

2 cucchiaini di succo di limone

scorza di 1 limone non trattato

Setacciate la farina. Mescolate le uova intere con lo zucchero e poi unite la farina, la scorza grattugiata del limone e il succo. Infine il burro freddo tagliato a pezzettini. Impastate il tutto finché non riuscirete a formare una palla omogenea e compatta. Ricopritela con la pellicola e mettetela a riposare in frigorifero per circa 1 ora.

Pasta Frolla alle Nocciole



Ingredienti:

600 gr di farina 00
250 gr di zucchero
200 gr di burro
3 tuorli
vanillina
scorza di un limone
mezzo bicchiere d'acqua
1 bustina di lievito
70 gr di granella di nocciole

Unite la farina setacciata con lo zucchero, poi incorporare la vanillina, la scorza del limone e i tuorli.

Tagliate a pezzi il burro freddo e unite anche quello al composto, insieme alla granella di nocciola.

Infine l'acqua e il lievito.

Formate un panetto, ricopritelo con la pellicola trasparente e mettetelo a riposare in frigo per almeno 1 ora.

Pasta Frolla all'Arancia



Ingredienti:

- 500 gr di farina 00
- 200 gr di zucchero
- 200 gr di burro
- 3 tuorli d'uovo
- 1 bustina di lievito
- qualche goccia di essenza di arancia
- 1 arancia non trattata

Mettete nell'impastatrice la farina e il lievito setacciati, poi unire lo zucchero, la scorza grattugiata dell'arancia, le gocce di essenza e i tuorli, uno alla volta.

Lavorate per qualche minuto, poi unite il burro freddo, tagliato a piccoli pezzi, cercando di farlo amalgamare bene anche con l'aiuto delle mani. Cercate di non lavorarlo troppo, così da non scaldarlo e di toccare l'impasto con le mani fredde.

Spremete l'arancia e unitela alla frolla. Nel momento in cui sarà diventata un bel panetto omogeneo, formate una palla, rivestitela con la pellicola e lasciatela riposare in frigorifero per mezz'ora.