



Pasta frolla

Raccolta di ricette

PDF



[Silvia in Cucina](#)

Pasta frolla alle mandorle

- 100 g mandorle
- 300 g farina 00
- 120 g burro
- 1 pizzico sale
- 80 g zucchero a velo
- 1 uovo

- 1 cucchiaino lievito chimico in polvere

Per prima cosa polverizziamo le mandorle con lo zucchero.

Vel. 9 – 15 secondi

Dopodiché aggiungiamo il resto degli ingredienti e impastiamo.

Spiga – 3 minuti

La nostra pasta frolla è pronta.

Infine formiamo una palla, avvolgiamo nella pellicola trasparente e lasciamo risposare in frigorifero per almeno un'oretta.

Pasta frolla salata al pecorino

- 400 g farina 00
- 100 g pecorino grattugiato
- 1 pizzico sale
- 2 uova
- 150 g burro

Dovete soltanto mettere tutti quanti gli ingredienti dentro il boccale e impastare.

Spiga – 4 minuti

Infine la nostra frolla salata è pronta.

Consiglio: prima di usarla lasciatela riposare in frigorifero per almeno un'ora

Pasta frolla al cacao

- 350 g farina 00
- 30 g cacao amaro in polvere
- 150 burro
- 1 uovo
- 130 g zucchero a velo
- 1 pizzico sale
- 1 cucchiaino lievito chimico in polvere

Mettiamo tutti gli ingredienti nel nostro boccale e impastiamo.

Spiga – 3 minuti

La nostra pasta frolla è pronta.

Formiamo una palla, avvolgiamo nella pellicola trasparente e lasciamo risposare in frigorifero per almeno un'oretta.

Consiglio: se in casa non avete lo zucchero a velo potete polverizzare lo zucchero normale a Vel.10 per 10 secondi.

Pasta frolla al caffè

- 300 g farina 00
- 10 g caffè solubile
- 125 g zucchero a velo
- 1 pizzico sale
- 1 cucchiaino lievito chimico in polvere
- 110 g burro
- 1 uova

Mettiamo tutti gli ingredienti nel nostro boccale e impastiamo

Spiga – 3 minuti

La nostra pasta frolla è pronta.

Formiamo una palla, avvolgiamo nella pellicola trasparente e lasciamo riposare in frigorifero per almeno un'oretta.

Pasta frolla alle Nocciole

- 100 g nocciole
- 130 g zucchero a velo
- 300 g farina 00
- 1 uovo
- 120 g burro
- 1 pizzico sale
- 1 cucchiaino lievito chimico in polvere

Iniziamo a polverizzare le nocciole insieme allo zucchero.

Vel. 9 – 15 secondi

Dopodichè aggiungiamo il burro, il sale, il lievito, l'uovo e impastiamo.

Spiga – 4 minuti

La nostra frolla è pronta.

Prima di usarla vi consiglio di farla riposare in frigorifero per almeno un'ora avvolta nella pellicola.

Pasta frolla senza uova

- 350 g farina 00
- 125 g zucchero a velo
- 110 g burro
- 120 g acqua
- 1 pizzico sale

- 1 cucchiaino lievito chimico in polvere

Mettiamo tutti gli ingredienti dentro al nostro boccale e impastiamo.

Spiga - 3 minuti

Avvolgiamo la pasta nella pellicola e facciamo riposare in frigo per almeno un'ora.

Pasta frolla al pistacchio

- 100 g pistacchi
- 300 g farina 00
- 1 uovo
- 1 pizzico sale
- 125 g zucchero a velo
- 130 g burro
- 1 cucchiaino lievito chimico in polvere

Per prima cosa mettiamo i pistacchi nel boccale e frulliamo.

Vel. 8 – 10 secondi

Dopodichè aggiungiamo il resto degli ingredienti e impastiamo.

Spiga- 2 minuti

Infine formiamo una palla, avvolgiamo nella pellicola e lasciamo riposare il frigorifero per circa un'ora.

Pasta frolla integrale alla cannella

- 150 g farina integrale
- 150 g farina d'avena
- 100 g burro
- 125 g zucchero a velo
- 1 uovo
- 1 tuorlo
- 1 pizzico sale
- 1 cucchiaino cannella in polvere

Per prima cosa mettiamo tutti gli ingredienti nel nostro Bimby e impastiamo Spiga – 2 minuti

Consiglio: il burro deve essere freddo.

Dopodichè con le mani formiamo una palla e avvolgiamo nella pellicola.

A questo punto vi suggerisco di lasciar riposare la frolla in frigorifero per almeno un'oretta prima di utilizzarla.

Un altro consiglio che vi do è quello di stendere la pasta frolla sopra un foglio di carta da forno ben infarinato.

Mi raccomando, infarinate bene anche il mattarello!

Pasta frolla classica

- 500 g farina 00
- 130 g zucchero a velo
- 1 pizzico sale
- 1 uovo
- 1 tuorlo
- 150 g burro
- 1 cucchiaino lievito chimico in polvere

Prima di tutto polverizziamo lo zucchero.

Vel. 9 - 20 secondi

Dopodichè aggiungiamo tutti gli altri ingredienti.

Il consiglio che vi do è che il burro deve essere freddo.

A questo punto impastiamo.

Spiga - 3 minuti

Ora compattiamo bene con le mani e avvolgiamo nella pellicola e lasciamo riposare in frigorifero per almeno un'ora.

Pasta frolla alle noci con gocce di cioccolato

- 100 g noci
- 100 g gocce di cioccolato
- 300 g farina 00
- 125 g zucchero a velo
- 120 g burro
- 1 uovo

- 1 tuorlo
- 1 pizzico sale
- 1 cucchiaino lievito chimico in polvere

Per prima cosa tritiamo grossolanamente le noci a Vel. 4 - 10 secondi

Dopodichè mettiamo nel boccale il resto degli ingredienti e impastiamo Spiga - 3 minuti

Avvolgiamo la pasta nella pellicola e facciamo riposare in frigo per almeno un'ora.