

Pasta frolla

Ingredienti

250 g di farina
125 g di burro (morbido, tagliato a pezzetti)
5cl di acqua
1 pizzico di sale

Se si tratta di una crostata dolce, aggiungete dai 50 ai 100 g di zucchero.

Preparazione

Se il burro esce dal frigo, tagliatelo a pezzetti e fatelo ammorbidire per 20 secondi nel microonde (deve risultare appena morbido, non liquido)

Nella ciotola Kenwood, mescolare la farina, il burro, il sale e l'acqua con la K.

Se è per una crostata dolce aggiungete lo zucchero.

Raccogliere l'impasto in una palla e stenderlo.

Notato

Per le crostate dolci, o anche le quiche, l'impasto è migliore se precedentemente sballonato: una volta steso e nello stampo, cuocetelo senza ripieno per 20-25 minuti a 160°C.