

# Pastefrolle



Ricetta classica di Paul Forni.

## Preparazione



Tempo richiesto

ca. 180 minuti



Difficoltà

Facile - Per tutti

## Caratteristiche



Piatto

Dolce - Biscotti



Prodotto tipico

Burro ticinese - Km 0



Adatto in

Inverno - Con una cioccolata calda

## INGREDIENTI

### Pastefrolle

- 300 g di farina
- 120 g di burro
- 120 g di zucchero
- 1 uovo intero
- 1 tuorlo d'uovo
- 1 buccia di limone grattugiata
- 1 pizzico di sale

## PROCEDIMENTO

### Pastefrolle

Si lavora il burro con lo zucchero senza montarlo. Si aggiungono poi le uova una alla volta e successivamente la farina e gli aromi, per poi impastare il tutto con la planetaria con la frusta a gancio. Una volta ottenuto l'impasto e lasciato riposare alcune ore (noi lo facciamo a 12 °C), lo si prende e si mette in una siringatrice, si fanno delle strisce sul tavolo, si tagliano a pezzetti di ca. 8/10 cm, si mettono su una teglia e a mano gli si dà la tipica forma a "S".

Si infornano a ca. 180 °C per 12/18 minuti. Il tempo di cottura dipende prevalentemente dallo spessore della pasta.