



Preparazione di base - Pasta frolla - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

(dal libro "Pane e roba dolce" delle sorelle Simili)

1- CLASSICA (per biscotti, crostate)

200 gr. farina 00 per dolci, 100 gr. burro, 80 gr. zucchero a velo setacciato, 2 tuorli, un pizzico di sale

2 - CROCCANTE (per biscotti, crostate)

500 gr. farina 00 per dolci, 200 gr. zucchero semolato, 200 gr. burro, 2 uova intere, un pizzico di sale

3 - SOFFICE (per torte con crema e frutta, ciambelle, biscotti)

Gli stessi ingredienti della n° 2, a cui aggiungerete una bustina di lievito chimico, setacciandolo nella farina

4 - PIU' FROLLA (per tarte tatin e saint honorè)

300 gr. di farina 00 per dolci, 100 gr. di fecola di patate, 150 gr. di burro, 150 gr. di zucchero a velo setacciato, 4 tuorli d'uovo, un pizzico di sale

5 - SUPERFROLLA (tecnica con burro morbido)

Solo per biscotti molto delicati. Non sopporta alcun peso perchè troppo friabile, per cui non usatela per crostate.

250 gr. farina 00 per dolci, 100 gr. zucchero a velo setacciato, 150 gr. burro a temperatura ambiente, 3 tuorli d'uovo sodi passati al setaccio, un pizzico di sale.