



Preparazione di base - Pasta frolla 2 - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

1 kg. di farina 00
350 g. di strutto o margarina
350 g. di zucchero
3 uova intere + latte fino a 200 g.
un pizzico di vaniglia
4 g. di ammoniaca
giallo per alimenti

Miscelare lo zucchero con il burro. Setacciare l'ammoniaca ed aggiungerla. Quindi mettere: la vaniglia, il giallo, le uova con il latte e in ultimo la farina. Impastare rapidamente e mettere in frigo per 30/40 minuti.

eCucinando.it