

PASTA FROLLA SABLÉE AL CACAO E NOCCIOLE

Una frolla particolare, semplice da fare e ottima per moltissime preparazioni (fondi, biscotti, basi e molto altro)



Ingredienti per circa 260/270 gr:

60 gr di burro a temperatura ambiente
45 gr di zucchero a velo
15 gr di farina di nocciole
8 gr di cacao amaro
80 gr di farina debole 00
30 gr di farina debole 00
1 gr di sale
½ bacca di vaniglia
25 gr di uova intere
5 gr di pasta di nocciola

Strumenti:

Ciotoline varie
Planetaria con gancio a foglia o frullino elettrico
Setaccio
Pellicola alimentare

Tempo Totale:

Creazione della frolla: 20 minuti
Tempo di riposo della frolla da minimo 30 minuti a 2 ore in frigorifero prima dell'utilizzo

Livello: 1

Procedimento:

Setacciate i 30 gr di farina e il cacao all'interno della ciotola della planetaria.
Inserite, subito dopo, la farina di nocciola, il sale, i semini della vaniglia, lo zucchero a velo, le uova, il burro e la pasta di nocciola (tutti gli ingredienti meno i restanti 80 gr di farina)

Amalgamate il tutto in planetaria mediante il gancio foglia.
Quando il composto si sarà amalgamato bene, aggiungete i restanti 80 gr di farina che andranno ad uniformare la nostra pasta frolla.
Lasciate riposare la pasta frolla in frigorifero per circa 2 ore.
Utilizzate al bisogno.

Conservazione:

Congelamento: Sì, oltre un mese da cruda
Frigorifero: Sì, 2/3 giorni