

PASTA FROLLA SABLÉE AL CACAO

L'aroma intenso di cacao in una favolosa pasta frolla!



Ingredienti per circa 260/270 gr:

125 gr farina 00
70 gr burro morbido
50 gr zucchero a velo
10 gr di uova
12 gr di tuorlo d'uovo
1 gr di sale
15 gr di cacao amaro

Strumenti:

Ciotoline varie
Planetaria con gancio a foglia o frullino elettrico

Tempo Totale:

Creazione della frolla: 15 minuti
Tempo di riposo della frolla da minimo 30 minuti a 2 ore in frigorifero prima dell'utilizzo

Livello: 1

Procedimento:

Setacciate la farina e il cacao insieme.

In una ciotola (oppure nella ciotola della planetaria) inserite il burro, il sale e lo zucchero a velo e montate il tutto creando una crema.

Unite le uova e amalgamate il tutto.

Unite successivamente la farina e il cacao in $\frac{3}{4}$ volte mescolando bene, compattando il composto e creando così la nostra sablée al cacao.

Fate riposare la frolla e utilizzatela al bisogno

Conservazione:

Congelamento: Sì, oltre un mese da cruda

Frigorifero: Sì, 2/3 giorni