

Ricetta: **Pasta frolla al cacao**

Author: WWW.MISYA.INFO

Questa mattina vi do la ricetta per preparare la pasta frolla al cacao. Questa preparazione è l'ideale da utilizzare, in alternativa alla classica pasta frolla, come base per crostate o per preparare dei biscotti. Il cacao dà un sapore decisamente diverso alla frolla, se vi va di provare questa è la versione che mi è venuta fuori l'altro giorno quando ho preparato una classica crostata con la crema pasticcera. Con questa dose potete rivestire uno stampo da 26 cm. Un bacio a tutti e buona settimana, io sono a lavoro e un biscottino di pasta frolla al cacao è quello che mi ci vorrebbe per affrontare questa dura settimana :)

Ingredienti per ingrediente per uno stampo da 26 cm:

250 gr di farina 00

30 gr di cacao

100 gr di zucchero a velo

120 gr di burro

1 uovo

1 tuorlo

1 cucchiaino di lievito per dolci

Tempo di preparazione: 15 min

Tempo totale: 15 min + 30 min a riposo

Procedimento per preparare la pasta frolla al cacao

Disporre la farina, il cacao, lo zucchero a velo e il lievito in una ciotola

Mescolare tutto quindi aggiungere il burro tagliato a tocchetti

Lavorare l'impasto con la punta delle dita fino a renderlo sbricioloso

Aggiungere quindi un tuorlo ed un uovo

Amalgamare l'impasto velocemente fino a formare una palla. Riporre quindi il panetto di pasta frolla al cacao, avvolto in una pellicola trasparente, in frigo per mezz'ora prima di riprenderlo ed utilizzarlo per preparare una base per crostata o per fare dei biscotti di frolla al cacao.

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO