

PASTA FROLLA di Maurizio Santin

Ingredienti:

500 gr. di farina 00

375 gr. di burro

250 gr. di zucchero

3 tuorli

un pizzico di sale

Procedimento:

Setacciare la farina a fontana e mettere al centro il burro ammorbidito, lo zucchero, i tuorli, il sale.

Lavorare velocemente la pasta dandole una forma di una palla e lasciarla riposare per circa mezz'ora in frigo.

