

Pasta frolla alle mandorle

Una ricetta indispensabile per tutte le amanti dei biscotti: la pasta frolla alle mandorle!

Come stanno andando i buoni propositi tipici di settembre? I miei un vero disastro. Mi ritrovo a scrivere questo post di nuovo alle 2 del mattino, dopo che avevo promesso che non sarebbe più successo. Ma come si può fare tutto in sole 24 ore? Scrivo e mi sento davvero una milanese di quelle sempre di corsa e leggermente isterica. In realtà isterica non sono per niente, anzi, sono sempre molto calma, ma di corsa sì, e sempre perennemente in ritardo. Voi come fate? Avete un segreto?

Una lettrice mi ha detto che non avevo ancora messo la ricetta dei biscotti di frolla alle mandorle e aveva perfettamente ragione, non so come sia potuto succedere. Questa è una di quelle ricette di base di cui proprio non si può fare a meno.



Pasta frolla alle mandorle

- 150g di farina
- 130g di farina di mandorle
- 80g di zucchero
- 100g di burro freddo
- 1 uovo
- 1 cucchiaino di maizena
- 1 scorza di limone grattugiato

Unite tutti gli ingredienti secchi (farina, farina di mandorle, zucchero, maizena e scorza di limone) in una ciotola e aggiungete il burro tagliato a cubetti. Lavorate con l'impastatrice oppure a mano aiutandovi con due coltelli. Tagliate il burro in pezzetti sempre più piccoli fino ad ottenere un composto sabbioso di burro e farine.

Quando fate questo lavoro cercate di non scaldare troppo l'impasto sciogliendo il burro.

Aggiungete l'uovo e amalgamate bene il tutto. Coprite con una pellicola e mettete a riposare in frigorifero per almeno un paio d'ore.

Tirate fuori l'impasto, stendetelo su di un piano infarinato e intagliate i biscotti con le formine che più vi piacciono. Mettete i biscotti su una teglia ricoperta di carta forno ed infornate a 170° per circa 7-8 minuti o fino a quando i bordi non saranno dorati.

Quando togliete dal forno i biscotti non toccateli, lasciateli prima raffreddare altrimenti si romperanno. Appena potete spostateli su di una griglia per lasciarli raffreddare completamente.

