

# Pasta frolla



La pasta frolla certe volte non può proprio mancare, per questo l'abbiamo inserita anche nel nostro ricettario, per averla senza zucchero aggiunto.



PREPARAZIONE  
20 MINUTI



DIFFICOLTÀ  
FACILE



COTTURA  
40 MINUTI

**CALORIE RISPARMIATE CON DIETE.TIC AL POSTO DELLO ZUCCHERO =  
TOTALE 292 KCAL**

## INGREDIENTI

200 g di farina 00  
1 tuorlo  
1 uovo  
22 gocce di Diete.Tic o 11 maxigocce (confezione spray)  
90 g di burro  
1 limone non trattato  
0,5 g di sale

## STEPS



1.

Lasciate ammorbidire il burro a temperatura ambiente, quindi riducetelo a pezzetti. Disponete la farina a fontana, mettete al centro l'uovo e il tuorlo, le 22 gocce di Diete.Tic e il burro.



2.

Aggiungete la scorza di limone e il sale. Lavorate rapidamente gli ingredienti con le mani fino a ottenere un impasto liscio ed omogeneo.



3.

Formate un panetto, avvolgetelo con pellicola e riponetelo in frigo per almeno 1 ora.



4.

Trascorso il tempo di riposo, estraete la frolla dal frigorifero e date forma alla crostata. Cuocete a 185°C per circa 40 minuti.