

IMPASTO PER PASTA FROLLA



PROGRAMMA
AUTOMATICO 11



3'55"



4 PERSONE



ACCESSORI:
lama standard

INGREDIENTI

100 g zucchero semolato
¼ bacca di vaniglia (solo polpa)
1 pezzetto di scorza di limone
1 pizzico di sale fino
150 g burro tagliato a pezzetti (da frigorifero)
3 tuorli (50g)
250 g farina 00

ESECUZIONE

F1

Inserire nella tazza la lama standard con lo **zucchero**, la **vaniglia**, il **limone** e il **sale**.

F2

Aggiungere il **burro**.

F3

Aggiungere i **tuorli** e la **farina**.

Finita la lavorazione compattare manualmente il lavorato formando un panetto.
Avvolgere nella pellicola e mettere in frigorifero per un paio di ore.

