

Pasta frolla per Strudel (Per circa 1 kg di pasta)

Ingredienti 250 g di burro
250 g di zucchero a velo o di zucchero
1 presa di scorza di limone grattugiata
1 bustina di zucchero vanigliato
1-2 C di latte
2 uova
500 g di farina
½ bustina di lievito in polvere
1 pizzico di sale



- Impastare velocemente in una ciotola il burro (non deve essere freddo), lo zucchero, la scorza di limone e lo zucchero vanigliato fino a ottenere una massa omogenea (il burro deve essere completamente assorbito nell'impasto).
- Aggiungere le uova ed il latte, inglobare la farina ed il lievito in polvere ed impastare.
- Prima dell'uso far riposare la pasta per ½ ora.

Suggerimenti e consigli

- Utilizzo: per strudel, biscotti di natale, tortini ecc.