

## *Le Ricette di Italo*

### *“ Pasta frolla rustica ricca “*

#### Ingredienti:

Burro fresco	1000	Gr
Zucchero semolato	750	Gr
Tuorlo di uovo fresco	n. 12	Nr.
Italobread	1750	Gr
Aroma vaniglia	q.b.	-
Lievito chimico per dolci	15	Gr

#### Procedimento:

Impastare a bassa velocità il burro a temperatura ambiente con lo zucchero, una volta ben amalgamati aggiungere i tuorli in più riprese, aggiungere gli aromi e per ultimo, sempre a bassa velocità, Italobread con il lievito chimico setacciato insieme.

Far girare l'impasto esclusivamente per il tempo necessario alla formazione della pasta frolla, non eccedere e non surriscaldare ad alte velocità.

Togliere la pasta frolla dalla vasca, lavorarla a mano su tavolo infarinato per dargli una forma compatta e lasciarla riposare per : 10 minuti a temperatura ambiente coperta con un telo di plastica se trattasi di impasto consistente, 30 minuti in frigo, sempre coperta, se trattasi di impasto troppo morbido.

Formare i biscotti della forma desiderata oppure la base per la crostata, le farciture che si sposano bene con il gusto di Italobread sono quelle ai frutti di bosco, leggermente aspre, le creme di cioccolato alla nocciola e quelle extrafondenti.

*Per informazioni sulla ricetta contatta il servizio tecnico*

[info@italobread.it](mailto:info@italobread.it) +39 339/1216734