

Le ricette

di Tava

Die Rezepte

von Tava

RICETTA DI MARZO



Pasta
frolla

INGREDIENTI

- » 200gr. di farina 00
- » 100gr. di zucchero
- » 100gr. di burro
- » 1 uovo intero
- » 1 tuorlo e 1 albume
- » un po' di lievito

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti, non troppo a lungo, e lasciar **riposare circa 20 minuti**. Mettere la pasta nella tortiera e decorare con confettura di albicocche o altro, infine spennellare la pasta con l'albume per dorare la torta. Pennellare la torta con l'albume sbattuto.

Cottura

Preriscaldare il forno a 180°C, cuocere per 30 minuti con il forno ventilato.

NOTE (spazio per prendere appunti)
