



Vegan

Pasta Frolla ricetta base

per biscotti e crostate



Pasta Frolla Vegana: ricetta base



Ingredienti

400 G FARINA 00
200 G ZUCCHERO DI CANNA
120 ML ACQUA
75 ML OLIO EXTRAVERGINE
75 ML OLIO DI GIRASOLE BIO
10 G LIEVITO PER DOLCI
SCORZA DI LIMONE E VANIGLIA
O SPEZIE A PIACERE

Preparazione

1. IN UNA CIOTOLA UNISCI I LIQUIDI E LO ZUCCHERO, MESCOLA CON UN CUCCHIAIO
2. AGGIUNGI LA FARINA SETACCIATA CON IL LIEVITO E GLI AROMI SCELTI
3. MESCOLA CON IL CUCCHIAIO DI LEGNO
4. POI IMPASTA A MANO FINO A OTTENERE UN PANETTO NON APPICCCOSO
5. STENDI SU UN PIANO INFARINATO ALL'ALTEZZA DI 5 MM E RICAVA I BISCOTTI
6. DISPONI I BISCOTTI SULLA PLACCA DA FORNO CON CARTA APPOSITA
7. CUOCI IN FORNO CALDO A 180* PER 12'-15'
8. ESTRAI E FARI RAFFREDDARE

Note Golose

PUOI USARE QUESTA RICETTA E PERSONALIZZARLA A PIACERE: PER LA VERSIONE AL CACAO SOSTITUISCI 30G DI FARINA CON ALTRETTANTI DI CACAO AMARO IN POLVERE.