



Pasticceria
Cavalletti



Pasticceria Cavalletti
Via Nemorense, 179/181
00199 Roma
Tel. 06.86.32.48.14
Fax 06.86.32.48.05
pastcav@tin.it

La Ricetta del mese

PASTA FROLLA

INGREDIENTI

BURRO O MARGARINA VEGETALE	0,250 KG
ZUCCHERO SEMOLATO	0,250 KG
UOVA INTERE	N. 2
LATTE	Q.B.
SALE FINO	10 GR.
FARINA 00	0,500 KG
VANIGLIA	

PROCEDIMENTO

Impastare burro e zucchero. Aggiungere le uova, il sale fino, il latte. Amalgamare bene il tutto, quindi aggiungere la farina impastando velocemente. Alla fine far riposare l'impasto per 1 ora in frigorifero (pasta molto morbida). Questa pasta è l'ideale per tarte, crostate e biscotti.

Ricetta del mese

Storia della Pasticceria

Per le vostre feste



Graphic by  Internet e comunicazione