



## Pasta frolla alla francese

g.600 burro

g.400 zucchero a velo ( o 200 zucchero semolato + 200 di zucchero a velo)

g.250 uova intere

g.100 farina di mandorle

g.1100 farina "00" debole

1 bacca di vaniglia

## Procedimento

Procedere col metodo a montata. Mettere in planetaria burro e zucchero e montare bene. Successivamente aggiungere le uova poco per volta in modo da lasciarle assorbire per bene. Infine procedere con le polveri setacciate. Aggiungete gli aromi e infine ponete in frigo per 3/ 4 ore di riposo. Infine infornate per 15/16 minuti a 170°C e comunque fino a completa cottura.