



Pasta frolla siciliana

kg 1 farina "00"

g.310 strutto

g.310 zucchero

g.18 miele o marmellata

g.164 latte o acqua in proporzione

½ bustina di lievito per dolci miscelato alla farina

Se voglio diminuire lo zucchero posso aumentare il grasso e quindi il burro. In contemporanea abbasso la quota corrispondente di uova in modo da bilanciare l'impasto.

Procedimento:

Metto in planetaria farina e strutto e procedo con metodo sabbiato. Non appena il composto avrà assunto la consistenza di una sabbia, unisco lo zucchero. Infine unisco miele e lievito. Poi a filo il latte/acqua fino al raggiungimento di un composto omogeneo. Lascio riposare per 3 o 4 ore. Stendo allo spessore desiderato e poi inforno a 190°C per 15 minuti e comunque fino a completa cottura