

Pasta frolla

- 200 gr. di farina
- 175 gr. di burro
- 1 uovo intero
- 100 gr. di zucchero

Mettere sulla spianatoia la farina setacciata, lo zucchero e l'uovo. Mescolare molto rapidamente prima con un cucchiaino poi con le mani. Quando l'uovo e' amalgamato bene alla farina e allo zucchero si aggiungono i 100 gr. di burro tagliati a dadini e mescolare con le mani fino ad ottenere una pasta liscia che non si attacca alle mani. Lasciare riposare la pasta il piu ' possibile. Ricoprire lo stampo dopo averlo imburrito e infarinato, Mettere in forno a 180-200 gradi per circa 15-20 minuti.