

Pasta frolla senza burro, la ricetta per biscotti e crostate

Autore: Redazione

Data: 16 Gennaio 2020



La **pasta frolla senza burro** è una variante della [classica pasta frolla](#), che utilizza l'[olio extravergine d'oliva](#). Si tratta di una preparazione adatta a quanti soffrono di intolleranza al lattosio o, in generale, vogliono provare qualcosa di diverso. L'olio extravergine d'oliva è un alimento molto amato dalla dieta mediterranea, **molto versatile in cucina**.

A livello di gusto, alcuni tipi di olio possono essere un po' forti, quindi vi consigliamo di optare per una varietà dal gusto delicato. Partendo dalla ricetta della **pasta frolla all'olio**, potrete realizzare ottimi [biscotti](#) e deliziose crostate.

Ricetta della Pasta frolla senza burro
Ricetta della Pasta frolla senza burro

Ricetta pasta frolla senza burro

Ingredienti

- 430 g di farina 00
- 100 g di olio extravergine d'oliva
- 2 uova
- 1 tuorlo
- 5 g di lievito in polvere per dolci
- 150 g di zucchero a velo
- 150 g di fecola di patate
- 20 g di acqua

Procedimento

1. Versate in una ciotola capiente le uova intere e il tuorlo.
2. Sbattete con una frusta, quindi aggiungete l'acqua e l'olio extravergine d'oliva a filo, senza smettere di mescolare.
3. Versate lo zucchero a velo a pioggia e incorporatelo. Mescolate bene.
4. Setacciate, sempre nella stessa ciotola, la farina, la fecola di patate e il lievito chimico per dolci.
5. A questo punto, impastate a mano.
6. Trasferite l'impasto su un piano e continuate a lavorare bene. Dovete ottenere un impasto liscio e compatto.
7. Avvolgete l'impasto nella pellicola trasparente e lasciatelo riposare in frigo per circa un'ora.
8. La pasta frolla è pronta: utilizzatela come preferite.

Buon appetito!

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/pasta-frolla-senza-burro-ricetta/>

Generato il 23/05/2025