



La frolla montata e sabbiaata.

Es. frolla montata: montare in planetaria il burro (300g) fino ad ottenere una pomata, unire lo zucchero a velo vanigliato (200g). far ripartire la planetaria e gradualmente riportarla ad alta velocità. Unire i tuorli (80g) a filo e, una volta incorporati, aggiungere la farina (500g) con l'aiuto della foglia.

Versione al cacao: 430g farina 70g cacao amaro.

Es. frolla sabbiaata: impastare la farina (600g) con il burro (400g) fino a ottenere una "sabbia". Unire i tuorli (100g) e lo zucchero semolato (200g) ottenendo un impasto omogeneo, lavorandolo velocemente.

Crostata di frolla montata con marmellata di marroni

Imburrare e infarinare una tortiera da crostata da 24 cm. Mettere l'impasto (metà dose) nel sac-à-pôche e formare la base a spirale ottenendo un doppio strato nei bordi per rialzarli.

Con l'aiuto di un altro sac-à-pôche stendere la marmellata di marroni (1 cm circa) e, con la frolla avanzata, formare la griglia.

Infornare a 170° per 20/25 minuti.

Cornetti di frolla montata

Versare il composto in un sac-à-pôche con beccuccio a stella grande e formare dei biscotti a ferro di cavallo sulla teglia ricoperta da carta forno. Infornare i biscotti in forno già caldo a 200° e cuocere per 10 minuti. Nel frattempo sciogliere il cioccolato fondente a bagno Maria. Lasciar raffreddare i biscotti prima di sollevarli dalla placca e intingerli con le punte nel cioccolato fuso. Invertire i colori usando una frolla al cacao per i biscotti ed il cioccolato bianco per le punte.

"Muffin" di frolla montata e nutella

Versare il composto di frolla montata in un sac-à-pôche fino a metà, con beccuccio a stella grande. Preparare una dozzina di pirottini per muffin adagiati negli stampi. Inserire un po' di composto sul fondo e ai bordi. Con l'aiuto di un altro sac-à-pôche versare la nutella al centro (circa un cucchiaino). Ricoprire con altra frolla e infornare a 180° per 15/20 minuti.