

La Ricetta delle “Vele dell’Adesione di pasta frolla”

Un segno di convivialità e familiarità è anche la condivisione di qualcosa di semplice come un biscotto. La nostra è una famiglia allargata e in questo periodo complesso ci possiamo sentire vicini nel condividere con i nostri familiari un frollino, consapevoli questa vicinanza arriva anche agli altri soci nel condividere questa ricetta.

Ingredienti per ricetta tradizionale:

- 250 gr di farina 00
- 100 gr zucchero
- 1 uovo
- 125 gr burro (sciolto)
- 6 gr lievito

Ingredienti per ricetta vegana:

- 175 gr farina 00
- 50 gr zucchero
- 65 gr margarina
- mezza bustina lievito
- Pizzico di sale
- 30 ml acqua

Nota: In alternativa alla margarina, si può utilizzare 45 gr di olio di semi e aggiungere altri 15 ml di acqua (variabile in base alla consistenza)

Procedimento:

In una ciotola, unire tutti gli ingredienti e amalgamare fino ad ottenere un composto omogeneo. Una volta raggiunto il risultato, compattare l’impasto in una palla, avvolgere con pellicola trasparente e lasciare riposare in frigo per 30 min/1 ora.

Finito il riposo, infarinare la superficie di lavoro e il mattarello e stendere a poco meno di 1 cm.

Creare le vele tagliando la frolla, rimpastare la rimanenza e ripetere fino a esaurimento. Cuocere in forno statico a 180° per 10/15 minuti.

Per dare forma alle vele guarda l’esempio qui sotto:



