

## Pasta frolla per Strudel (Per circa 1 kg di pasta)

<u>Ingredienti</u>	250 g di burro
	250 g di zucchero a velo o di zucchero
	1 presa di scorza di limone grattugiata
	1 bustina di zucchero vanigliato
	1-2 C di latte
	2 uova
	500 g di farina
	½ bustina di lievito in polvere
	1 pizzico di sale

- Impastare velocemente in una ciotola il burro (non deve essere freddo), lo zucchero, la scorza di limone e lo zucchero vanigliato fino a ottenere una massa omogenea (il burro deve essere completamente assorbito nell'impasto).
- Aggiungere le uova ed il latte, inglobare la farina ed il lievito in polvere ed impastare.
- Prima dell'uso far riposare la pasta per ½ ora.

### Suggerimenti e consigli

- Utilizzo: per strudel, biscotti di natale, tortini ecc.

