

Pasta frolla e grissini con Olio Cuore



Due diverse preparazioni, fondamentali e sempre utili in cucina!

Ingredienti

Per la pasta frolla

- Farina 00 100 g.
- **Olio di Mais Cuore** 20 g.
- Zucchero 40 g.
- Uova intere 1
- Tuorli 2
- Scorza d'arancia q.b.
- **Sale Iposodico Cuore** q.b.

Per i grissini

- Farina 00 500 g.
- Acqua tiepida 240 ml
- Sale 14 g.
- **Olio di Mais Cuore** 20 g.
- Lievito di birra 16 g.
- Nero di Seppia
- Polvere di Spinaci

- **Portata: Antipasti / Piatti unici**
- **Persone: 4**

Preparazione

Per preparare la pasta frolla: Porre la farina in una planetaria e lavorarla con un uovo intero. Aggiungervi poi due tuorli, lo zucchero e una grattugiata di scorza d'arancia. Proseguire annettendo al preparato il **Sale Iposodico Cuore** e l'**Olio di Mais Cuore** debitamente raffreddato e condensato in frigorifero per ottenere una pasta più compatta. Concludere poi tirando la pasta a mano.

La pasta frolla è perfetta per torte o biscotti. Per preparare quest'ultimi, stendere il panetto e tagliarlo con il coppapasta per poi infornare a 180° per 20/25 minuti. I biscotti possono poi essere spolverati di zucchero a velo e accompagnati da marmellate e creme.

Per preparare i grissini: Stemperare il lievito nell'acqua tiepida e aggiungervi l'**Olio di Mais Cuore**. Lavorare la farina in una planetaria e unirvi il preparato liquido di acqua, lievito e olio. Quando il risultante sarà un panetto liscio e omogeneo, metterlo a lievitare a temperatura ambiente per circa 1 ora. Per dare un tocco in più, a lievitazione avvenuta, dividere il panetto in tre e aggiungere a parte della pasta del nero di seppia e a un'altra della polvere di spinaci. Infine stendere sulla placca da forno i grissini ottenuti e informare a 180° per 9 minuti.

La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais