

Pasta Per Fondo Torta

In una larga terrina lavorate il burro con lo zucchero e un pizzico di sale fino a ottenere un crema e poi incorporatevi l'uovo e la farina tutta in una volta. Rovesciate sul tavolo e lavorate la pasta con le mani in modo che la farina venga assorbita. Dividete la pasta in quattro pezzi, sovrapponeteli, premete il panetto tre volte, avvolgetelo nella pellicola e lasciate riposare per un'ora circa. Tirate la pasta a disco di mezzo centimetro di altezza, adagiatelo in una tortiera imburrata e fatelo risalire un po' anche sulle pareti. Modellate sulla pasta un foglio d'alluminio e sopra distribuite un po' di fagioli secchi. Cuocete in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 25 minuti. Ritirate, togliete carta e fagioli, lasciate raffreddare e su questo fondo torta disponete frutta fresca o creme diverse.

Ingredienti

250 G Farina
130 G Burro
80 G Zucchero
1 Uovo
1 Pizzico Sale
Fagioli Secchi

Note

Preparazione: 95 minuti.