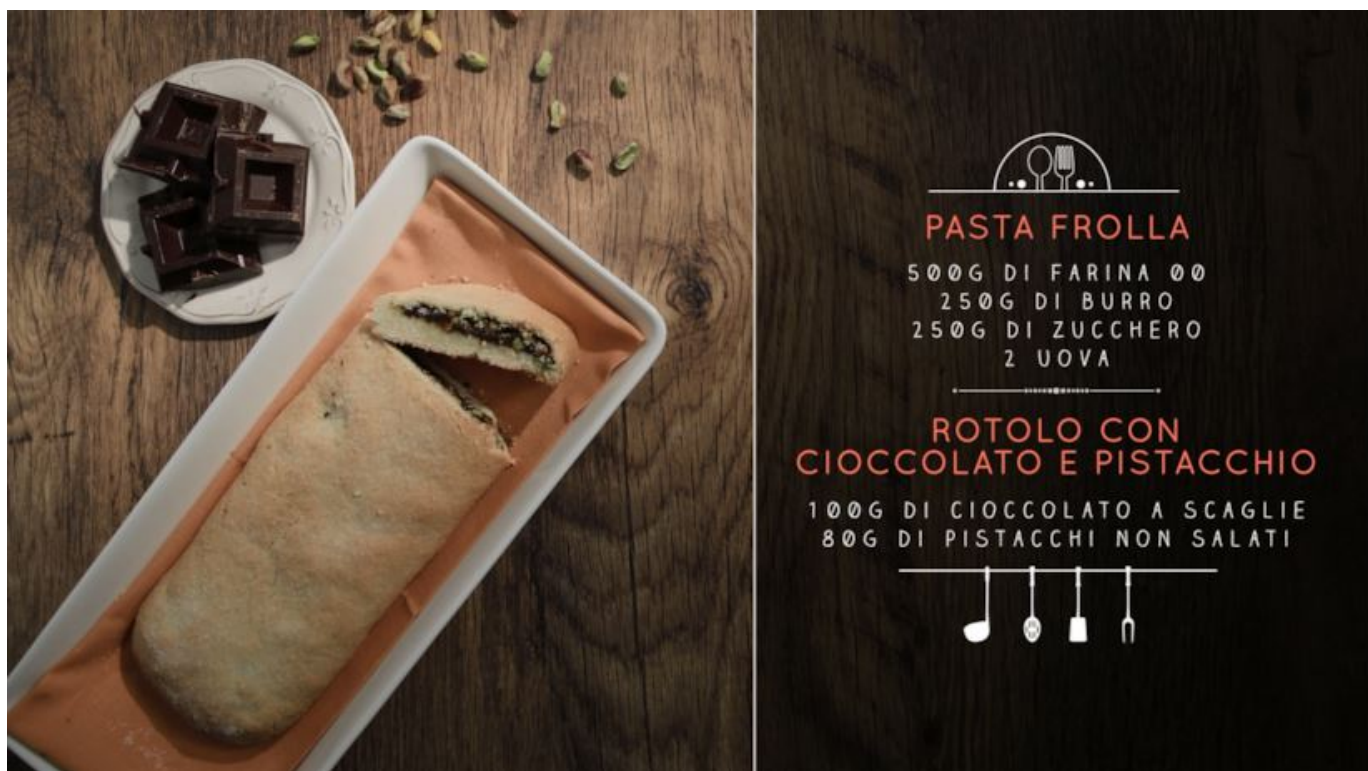


# Pasta frolla con ripieno di cioccolato e pistacchi non salati



di Chiara Maci - 14/01/2016 19:00

La pasta frolla non è affatto complicata da preparare in casa. Vi do le dosi per prepararla e vi propongo anche un dolce semplicissimo con cioccolato e pistacchi.



Una base classica per i vostri dolci, comodissima da preparare e da congelare, per usarla al momento giusto.

La **pasta frolla** piace moltissimo ai bambini e non manca mai alle feste di compleanno. È facilissima da preparare, basta seguire le dosi e lavorarla il meno possibile.

Le dosi della mia ricetta bastano per due crostate. Nel mio video qui sotto, però, vi propongo un dolce semplice e buonissimo con i miei due ingredienti preferiti: il **cioccolato** e i **pistacchi**. Tenetevi pronti a concedervi un momento di pura dolcezza!

## Informazioni

**Difficoltà**

Facile

**Categoria**

Preparazioni di base

**Cottura**

30 minuti

**Dosi**

4

**Metodo di cottura**

In forno

**Preparazione**

30 minuti

**Tempo totale**

60 minuti

## Ingredienti

**Farina 00**

500 gr

**Zucchero**

250 gr

**Cioccolato a scaglie**

100 gr

**Burro**

250 gr

**Uova**

2

**Pistacchi non salati**

80 gr

## Preparazione

1. In una **planetaria** impastate la farina, il burro a pezzetti e lo zucchero semolato, poi aggiungete le uova e finite di impastare. Se non avete la planetaria, potete usare anche una ciotola.
2. La pasta frolla va lavorata pochissimo. Appena vedete che gli ingredienti si amalgamano, è pronta. Potete **lasciarla riposare in frigorifero oppure congelarla** avvolta nella pellicola trasparente.
3. Ora prepariamo un dolce, un rotolo ripieno di cioccolato e pistacchi. Usate metà dell'impasto. Con il matterello **stendete la pasta non troppo sottile**, aiutandovi con un po' di farina.
4. Mettete il cioccolato a scaglie (potete usare anche una crema di cioccolato) e i pistacchi dolci in granella al centro della pasta stesa e **avvolgete il ripieno**. Fate combaciare un lembo con l'altro e richiudete le estremità.
5. Mettete il rotolo in una teglia e cospargete con zucchero semolato. Infornate a **180° per 30 minuti**.

**Vota la ricetta**