

# Pasta frolla al philadelphia senza uova

Ecco una frolla semplicissima e ideale per i biscotti.

Risulta piuttosto morbida grazie al formaggio spalmabile; inoltre è senza uova, quindi adatti anche a chi è intollerante o allergico.

Proprio per la mancanza delle uova, i biscotti rimangono chiari e friabili. Se si preferiscono leggermente colorati ed un po' più croccanti, basta prolungare la cottura di un paio di minuti.



Ingredienti per circa 20 biscotti:

- 150 gr di farina 00
- 50 gr burro
- 50 gr formaggio Philadelphia
- 50 gr zucchero semolato

Nel boccale del mixer (io ho usato il Bimby) unire la farina e lo zucchero e mescolare per qualche secondo. Poi aggiungere il formaggio e il burro a cubetti (freddo). Iniziare a frullare a velocità media (per il bimby: 4 di 10) finchè il burro non si incorpora e il composto inizia ad impastare. Fermare la lavorazione per controllare che non ci siano residui di farina non incorporati.



Ribaltare su un piano, compattare con le mani, formare una palla ed appiattirla (velocizzerà il raffreddamento), coprire con pellicola e fare riposare in frigorifero per 30 minuti.

Riprendere la pasta e lavorarla sul tagliere leggermente infarinato fino ad uno spessore di 1/2 cm.

(consiglio sempre di procurarsi **2 stecche di legno** di spessore 5mm, in questo modo facendovi scorrere sopra il mattarello la pasta avrà sempre uno spessore perfettamente uniforme).



Ricavare i biscotti e stenderli con cura su una teglia foderata di carta forno.



(Per questi biscotti ho usato un coppapasta tondo, e poi ho stampato la superficie con i timbrini per biscotti, che si trovano in tutti i negozi di cake-design oppure online).

Sarebbe bene fare **riposare i biscotti in frigorifero circa 30 minuti** prima di cuocerli, per fargli mantenere bene la forma

(io non avevo tempo, confesso, e infatti la scritta è un po' scomparsa...). Riscaldare il forno a 180° C e cuocere i biscotti per circa 12 minuti.

I biscotti dovrebbero **restare belli bianchi**, in questo modo una volta freddi risultano morbidi.

Se invece si lasciano cuocere un paio di minuti in più ed iniziano a colorare, risulteranno un po' **più croccanti**, quindi regolatevi in base al vostro gusto.