**Pasta frolla senza burro e senza uova**

Ingredienti :

* 500 g di farina 00,
* 150 g di zucchero
* 170 g di olio di girasole bio spremuto a freddo,
* scorza di limone di grattugiata
* 1/2 bacca di vaniglia
* 1/2 bustina polvere lievitante bio
* q.b. latte di soia freddo
* un pizzico di sale

Mescolate la farina con lo zucchero, unite la scorza di limone gratuggiato e la polvere della mezza bacca di vaniglia, unite ora l’olio e impastate con le mani, passate l’impasto fra le mani, infine aggiuingete il latte di soia freddo, in genere ne andranno 7/8 cucchiai ma mettetene poco alla volta cosi’ vi regolate, impastate e quando raggiunge la consistenza ideale ossia +/- quando non attacca più alle mani ed è compatto e liscio, fate una palla e fatelo riposare in frigo un’ora almeno.

Quando poi lo utilizzate mi trovo bene a reimpastarlo e in ogni caso se lo stendete col matterello richiede una certa abilità rispetto alla solita pasta frolla.