



MASA QUEBRADA

Ingredientes:

- 250g de harina floja de repostería
 - 125g de mantequilla fría
 - 1 huevo
 - una pizca de sal
 - 50g de azúcar glas
-

Elaboración:

1. En un bol coloca la harina, añade la sal, mezcla y reserva.
2. En otro bol mezcla con los dedos la mantequilla cortada en cubos con el el azúcar.
3. Incorpora la harina y mezcla solo lo justo para integrar todos los ingredientes que quedarán con una textura de arena gruesa. Añade el huevo ligeramente batido y mezcla.
4. Forma una bola y aplana dando forma de disco grueso. Cubre con film y deja media hora en la nevera.
5. Extiende a la medida y forma deseada.