

**Creador:** Andrea Jimenez



**Tiempo:** 2 horas

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Medio

**Descripción:**

**Ingredientes para 6 personas :**

- 500 gr de harina
- 100ml de leche
- 1 huevo
- 1 cucharadita de levadura seca
- 200 gr de azucar glass
- 400 gr de mantequilla
- 1 bolsa de plastico de 1 kilo
- 1 molde para pay

**Preparación:**

### **Paso 1**

*En un cuenco mezclar perfectamente la harina, levadura y la azúcar.*

### **Paso 2**

*Temperar la mantequilla y cortarla en pequeños cubitos, reservarlos en refrigerador.*

### **Paso 3**

*Colocar la harina en la mesada realizar un hueco y colocar la mantequilla, amasar y mezclar los ingredientes únicamente con la punta de los dedos debe de quedar una masa arenosa*

### **Paso 4**

*Incorporar el huevo y compactar la masa (si es necesario incorporar un poco de leche)*

### **Paso 5**

*Meter la masa a la bolsa de plástico y reservarla en el refrigerador por espacio de 2 horas.*

### **Paso 6**

*Sacar la masa y con la ayuda de un rodillo y un poco de harina en la mesada extenderla y forrar el molde previamente engrasado y enharinado*

### **Paso 7**

*Con la ayuda de un tenedor picar la base del pay, colocar un contra peso y hornear por espacio de 10 minutos.*

### **Paso 8**

*Sacar y dejar enfriar, quitar el contra peso.*