Pasta sablé

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Irene Delafú



Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
La harina floja: proviene de los trigos blandos, con bajo contenido en gluten. La cantidad de gluten será inferior a 10g por cada 100. Estas

Descripción:

Se utiliza tanto para galletas como para fondos de tarta.

Ingredientes para 10 personas :

- 2 Yema de huevo
- 250 g. de Harina floja
- 200 g. de Mantequilla
- 15 g. de Azúcar vainillado
- 75 g. de Azúcar glas
- Sal

Preparación:

Paso 1

Se tamiza la harina sobre una superficie amplia y se le da forma de volcán (el Teide por ejemplo); en el centro

ponemos el azúcar (los dos tipos), las yemas batidas, una pizca de sal y la mantequilla a punto de pomada (blandiiita, blandiiiita) y mezclamos todo esto. ¿Cómo lo hacemos? Con las manos. Con suavidad pero con rapidez pero sin que la masa se vuelva elástica. Hagamos una bola gorda, bien redonda y envolvámosla con papel film para que descanse unas 4 horas en la nevera y se relaje. La estiramos con el rodillo hasta que tenga unos 5 mm. de grosor y nada, la cortamos con el cortapastas y la horneamos a unos 180º hasta que esté doradita.