

**Creador:** Irene Delafú **Recetizador:** consuelo ruso m



©Kanela y Limón 2010

## Descripción:

Divina para galletas y bases de tartas.

**Tiempo:** + de 2 horas

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

**El truco de esta receta:**

¡SE PUEDE CONGELAR!

## Ingredientes para 8 personas :

- 350 g. de Harina
- 250 g. de Mantequilla
- 250 g. de Azúcar glas
- 1 Huevo

## Preparación:

### Paso 1

Deja la mantequilla a punto de pomada y echa el azúcar; mézclalo bien. Después añade el huevo y mezcla hasta que se integre por completo. Por último, añade la harina tamizada y mezcla hasta que la masa quede homogénea. Forma un rollo con la masa y envuélvelo en papel film. Deja reposar 24 h. en la nevera antes de utilizarla.