

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Patricia Krause



©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.