

# PASTA SABLE BRETÓN



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** MARIBEL **Recetizador:** Diego Bueno



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

Esta pasta sirve para tartas de manzana, para bases de pastelitos y para todas las bases de las tartas, os animo a que la probéis, esta muy buena.

## Ingredientes para 8 personas :

- 100 GR. de AZÚCAR GLAS
- 130 GRS. de MANTEQUILLA
- 170 GR. de HARINA
- 2 YEMAS DE HUEVO

## Preparación:

### Paso 1

Montamos en la batidora con paleta el azúcar y la mantequilla, si no tenemos batidora lo hacemos a mano, (como toda la vida), añadimos las yemas de huevo batir, incorporamos las harinas junto con la levadura y la mezclamos, si se queda demasiado tierna podemos poner más harina hasta obtener una masa manejable, espolvoreamos la superficie de trabajo con harina y la estiramos con un rodillo.