

PASTA SABLE BRETÓN



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

Creador: MARIBEL **Recetizador:** mailo



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 la 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 harina junto con la levadura y la mezclamos, si se queda demasiado tierna podemos poner mas harina hasta obtener una masa manejable, espolvoreamos la superficie de trabajo con harina y la estiramos con un rodillo.