Masa quebrada

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

Creador: Andrea Jimenez **Recetizador:** Mary Fuentes



Tiempo: 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 500 gr de harina
- 100ml de leche
- 1 huevo
- 1 cucharadita de levadura seca
- 200 gr de azucar glass
- 400 gr de mantequilla
- 1 bolsa de plastico de 1 kilo
- 1 molde para pay

Preparación:

Paso 1

En un cuenco mezclar perfectamente la harina, levadura y la azúcar.

Paso 2

Temperar la mantequilla y cortarla en pequeños cubitos, reservarlos en refrigerador.

Paso 3

Colocar la harina en la mesada realizar un hueco y colocar la mantequilla, amasar y mezclar los ingredientes únicamente con la punta de los dedos debe de quedar una masa arenosa

Paso 4

Incorporar el huevo y compactar la masa (si es necesario incorporar un poco de leche)

Paso 5

Meter la masa a la bolsa de plástico y reservarla en el refrigerador por espacio de 2 horas.

Paso 6

Sacar la masa y con la ayuda de un rodillo y un poco de harina en la mesada extenderla y forrar el molde previamente engrasado y enharinado

Paso 7

Con la ayuda de un tenedor picar la base del pay, colocar un contra peso y hornear por espacio de 10 minutos.

Paso 8

Sacar y dejar enfriar, quitar el contra peso.