

La pasta shorcust

Ingredienti

250 g di farina
125 g di burro (morbido, tagliato a pezzi)
5 Cl di acqua
1 pizzico di sale

Se è per una torta dolce, aggiungi da 50 a 100 g di zucchero.

Preparazione

Se il burro esce dal frigo
Nella ciotola di Kenwood, mescola la farina, il burro, il sale e l'acqua con il K.
Se è per una torta dolce, aggiungi lo zucchero.
Raccogli l'impasto in una palla e sparcalo.

Notato

Per le torte dolci o anche le quiche, l'impasto è meglio se lo hai fatto sbiancare prima: una volta distribuito e nello stampo, cuocerlo senza contorno per 20-25 minuti a 160 ° C.