

masa quebrada

Ingredientes

250 g de harina
125 g de mantequilla (blanda, cortada en trozos)
5cl de agua
1 pizca de sal

Si es para una tarta dulce añadir de 50 a 100 g de azúcar.

Preparación

Si la mantequilla sale de la nevera, córtala en trozos y ablandala durante 20 segundos en el microondas (debe quedar sólo blanda, no líquida)

En el bol Kenwood mezcla la harina, la mantequilla, la sal y el agua con la K.

Si es para una tarta dulce añadir el azúcar.

Forma una bola con la masa y extiéndela.

Observó

Para tartas dulces, o incluso quiches, es mejor que la masa haya sido escaldada antes: una vez extendida y en el molde, hornearla sin relleno durante 20-25 minutos a 160°C.