

La masa de cortocirera

Ingredientes

250 g de harina
125 g de mantequilla (suave, cortado en pedazos)
5 cl de agua
1 pizca de sal

Si es para un pastel dulce, agregue 50 a 100 g de azúcar.

Preparación

Si la mantequilla sale del refrigerador, córtela en pedazos y ablandarla durante 20 segundos en el microondas (debe ser solo suave, no líquido)

En el tazón de Kenwood, mezcle la harina, la mantequilla, la sal y el agua con el K.

Si es para un pastel dulce, agregue el azúcar.

Recoge la masa en una pelota y extiéndala.

Observó

Para pasteles dulces, o incluso para los quiches, la masa es mejor si lo hizo blanquear antes: una vez extendido y en el molde, cocínelo sin la guarnición durante 20-25 minutos a 160 ° C.