Massa de Torta da Julia Child

Da Cozinha do Nelson Imprimir

De The Way to Cook por Julia Child

Esta é uma receita mestre. Os detalhes são importantes. O mais importante é não travalhar esta massa demais e não adicionar muita água. A massa está pronta para descançar quanto ela estiver apenas formando uma bola irregular com pequenos pedaços de manteiga ainda visíveis.

Ingredientes:

- 1 1/2 xícaras de farinha
- 1/2 xícara de farinha de bolo
- 1 colher de chá de sal
- 170 gramas de manteiga sem sal em tablete fria
- 4 colheres de sopa de gordura vegetal hidrogenada ou banha de porco
- 1/2 xícara de água gelada

Procedimento:

1. Corte a manteiga

• Usando uma faca de lâmina estreita, corte a manteiga fria em cubos de 1 centímetro.

2. Se estiver usando of processador de alimentos

- Adicione a farinha e o sal e pulse uma vez para misturar.
- Adicione a manteiga fria cortada e pulse 5 ou 6 vezes para quebrar a manteiga.
- Adicione a gordura vegetal ou a banha e o pulse até que se assemelhe a migalhas.
- Adicione a água gelada pulsando até que comece a formar uma bola. Não processe a massa demais.

3. Usando o cortador de massa¹

- Misture a farinha e o sal com um garfo em uma tigela.
- Adicione a manteiga e corte-a com o cortador de massa, um garfo ou a ponta dos dedos.
- Adicione a gordura vegetal ou a banha e misture-o até se parecer com as migalhas. Você ainda deve poder ver pequenos pedaços de manteiga na massa.
- Adicione a água um pouco de cada vez até que você tenha uma massa coesa que não esbugalhe quando pressionada na mão.

4. Forme e enrole a massa

- Coloque a massa em uma superfície de trabalho e forme em quadrado (ou em dois discos se você vai usar para tortas).
- Enrole em plástico e refrigere pelo menos 30 minutos, mas uma hora é preferível.
- A massa pode ser mantida refrigerada por vários dias.

 $^{^1{\}rm O}$ cortador the massa é um utensílio comum nos Estados Unidos e que simplifica o trabalho de cortar a gordura na farinha. O mesmo efeito pode ser obtido com um garfo.