

Masa Sable

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de cocción: 40 minutos

Tiempo total: 3 horas

Porciones: 6 porciones

Información nutricional: 225 Calorías

Tipo de cocina: Francesa

Ingredientes

- Manteca 80 g
- Sal fina 4 g
- Azúcar impalpable 45 g
- Harina de almendras 20 g
- Huevos 30 g
- Harina 130 g

Procedimiento

- 1. Mezclar la harina, la harina de almendras y el azúcar impalpable y la vainilla en un bol.
- 2. Disolver la sal en el huevo.
- 3. Agregar la manteca cortada en cubos y los ingredientes secos. Mezclar usando la punta de los dedos hasta obtener consistencia arenosa.
- 4. Agregar el huevo en el centro de la masa y mezclar usando un dedo o una espátula.
- 5. Colocar la masa sobre la mesada usando la palma de la mano aplastarla contra la superficie de trabajo hasta obtener una mezcla homogénea.
- 6. Formar un rectángulo de 2 cm de altura (será más sencillo estirar más tarde); cubrir y refrigerar como mínimo durante 2 horas. Precalentar el horno a 170 C.
- 7. Enmantecar la tartera.
- 8. Estirar la masa a 3 mm de espesor y forrar el molde para tarta.