

Pasta quebrada

Descripción

Esta receta es de Eva Arguiñano. Es muy fácil de hacer, cuando la hago, hago de mas para congelarla y tenerla hecha. Es una masa muy agradecida, vale lo mismo para preparaciones saladas como dulces.

Ingredientes:

- 350 gr de harina.
- 180 gr de mantequilla.
- 250 gr de azúcar.
- 1 huevo.

Preparación:

Dejamos la mantequilla a temperatura ambiente durante toda la noche.

En un bol, la mezclamos con el azúcar. añadimos el huevo y mezclamos de nuevo hasta que quede



Agregamos la harina y trabajamos la masa con las manos hasta que quede totalmente integrada, queda una masa pegajosa.



Formamos una bola o rollo y la envolvemos con film transparente.



Dejamos reposar durante al menos dos horas en el frigorífico antes de utilizarla. Si ves que es demasiada cantidad para el postre que necesitas, no dudes en congelarla, yo hago bolas, las envuelvo en film y las congelo. La masa se conserva perfectamente y es muy cómodo tenerla hecha, si la necesitas descongelas y listo.

Consejo: Cuando la voy a utilizar para algún postre, la saco del congelador dos días antes de usarla y la dejo en el frigorífico para que se vaya descongelando. Suelo hacerla de vaina, así me queda menos trabajo para organizar la receta elegida.

Ya sabéis que podéis visitarnos en la web: www.masqpostres.es

Y en Facebook: facebook.com/masqpostres

Categoría

1. Postres

Etiquetas

1. azúcar
2. base de postre
3. harina
4. huevo
5. mantequilla

6. Postres

Fecha de creación

diciembre 12, 2014

Autor

admin

default watermark