Masa Brisee



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: 250 g
Agua: 120 cc
Harina 0000: 500 g
Huevo: 1 Unidad
Sal: 5 g

Preparación de la Receta

Para la masa brisee

- Comenzamos colocando 500 g de *harina* 0000, 250 g de *manteca* y 5 g de sal en una procesadora y preparamos un arenado
- Luego, incorporamos 120 cc de agua, 1 *huevo* y continuamos mezclando hasta obtener un bollo.
- Envolvemos en film y llevamos a frío.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/masa-brisee