Pate a foncer



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Manteca: 250 g
Azucar: 30 g
Sal: 10 g
Huevo: 1 Unidad
Agua: 100 cc
Harina 0000: 500 g

Preparación de la Receta

- Colocamos en una procesadora 500 g de *harina*, 250 g de *manteca* fría, 30 g de azúcar y 10 g de sal
- Procesamos hasta formar un arenado
- Luego, incorporamos 1 *huevo* y 100 cc de agua y volvemos a procesar hasta que se forme un bollo
- Envolvemos en film y llevamos a frío.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pate-a-foncer