Pâte sablée o masa arenosa



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: 200 g
Huevo: 1 Unidad
Harina 0000: 300 g
Sal: 1 Una pizca
Azucar impalpable: 100 grs.

Preparación de la Receta

- Corte la *manteca* en cubos.
- En un bowl mezcle la *harina* con la sal y el azúcar.
- Agregue la *manteca* fría y mezcle con las manos hasta obtener una consistencia arenosa.
- Incorpore el *huevo* y continúe mezclando hasta unir todos los ingredientes.
- Deje reposar en la heladera cubierta por un film durante 2 horas.
- Utilización para la confección de galletas.

- Variantes

- Polvo de almendras o cacao en reemplazo de un 15% de *harina*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pte-sablee-o-masa-arenosa