Pâte sucrée o masa azucarada



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Huevos: 100 grs.
Azucar: 125 grs.
Manteca: 330 g
Harina 0000: 500 g

Preparación de la Receta

- En un bowl mezcle la *manteca* pomada con el azúcar hasta integrar bien.
- Añada los huevos uno a uno y continúe mezclando.
- Finalmente incorpore la *harina* y continúe mezclando hasta obtener un bollo de masa uniforme.
- Deje reposar, cubierta con un film, en la heladera durante 2 horas.
- Estire la mesada sobre una superficie enharinada hasta obtener un grosor de 0, 5 cm.
- Forre un aro de 20 cm de diámetro y precocine en horno precalentado a 175º C a blanco.

Utilización – Tarta de frutas

- Rellene la masa con *crema* pastelera y distribuya sobre ésta frutas fileteadas.
- Pincele las frutas con una mezcla de mermelada de damascos y agua.

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