

Masa quebrada

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Bizcochos · Categoría: Thermomix ·
Procedencia: Mavillum · Autor: Gran Canaria

INGREDIENTES

0

150 gr	Mantequilla
2 gr	Sal
90 gr	Azúcar
50 gr	Huevos
30 gr	Almendras — molidas
1 cucharadita/s	Vainilla — líquida
250 gr Impermeabilizar	Harina repostería
50 gr	Yema de huevo
25 gr	Nata — líquida

ELABORACIÓN

Fotos Can Gonella

Todos los ingredientes en la Thermomix velocidad 6 durante 12 segundos. Se pone en papel film y se termina de mezclar los ingredientes, amasándola lo menos posible. Se extiende en un rectángulo y se deja como mínimo una hora en el frigorífico. Cuando la vas a utilizar extiendes con el rodillo, colocas en el molde, tanto en la base como en las paredes, dejas reposar en la nevera 1/2 hora pinchas la base, colocas una platina cubriendo toda la base y las paredes del molde, encima colocas el peso, unos simples garbanzos valen, horneas a 160° C alrededor de 20 minutos, a los 15 minutos aproximadamente quitas la platina y los garbanzos y dejas que se dore un pelín mas el fondo de la tarta. Para Impermeabilizar se mezcla la yema de huevo con la nata y con una brocha, barnizas todo el fondo de la tarta una vez horneado, con esto conseguimos que al poner el resto de la elaboración dentro, no se nos quede blanda y continué crujiente, si no lo hacemos esto es lo que va a suceder, se ablandará por la humedad que le va a transmitir la nata y las cremas. Se vuelve a poner al

horno 10 segundos, no mas, solo es para secar el impermeabilizado. Si se hace esto se puedes tener la masa completamente horneada hasta 15 días antes muy bien guardada en una lata, de esta forma adelantas el trabajo.

MAVILLUM