

Masa sable (Mini creme brulee)

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Bizcochos · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Gran Canaria

INGREDIENTES

0	
120 gr	Mantequilla
15 gr	Glucosa
25 gr	Azúcar glass
15 gr	Huevos
200 gr	Harina repostería
1 gr	Maicena
0,50 gr	Sal

ELABORACIÓN

Mantequilla + glucosa + azúcar glass, mezclar. Añadir la harina con la maizena y la sal y el huevo, mezclar. Filmar y reposar. Hornear máximo 150°C.