

Masa Sablé (Tarta Mousse caramelo)

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Cafetito · Autor: Gran Canaria

INGREDIENTES

0	
500 gr	Harina repostería
300 gr	Mantequilla
190 gr	Azúcar glass
60 gr	Almendras — harina
	Sal
2	Huevos

ELABORACIÓN

Primero se mezcla la mantequilla con el azúcar y los huevos. Al final añadir harina, harina de almendra y sal.

Amasar un poco, filmar y a la nevera.

Montamos en un molde de 2 cms. de alto horneamos con peso encima a 180°C como 20-25 minutos, dejamos enfriar.