

Masa sable (Mini creme brulee)

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos |
Dificultad:

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.