

Masa Sablé (Tarta Mousse caramelo)

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Cafetito | Tiempo: minutos

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.