

Brisa de mantequilla

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

INGREDIENTES

0

170 gr Mantequilla

100 gr Azúcar glass

2 Yema de huevo

1 cucharadita/s Sal

300 gr Harina repostería

ELABORACIÓN

Batir la mantequilla con el azúcar y la sal. Añadir los huevos y la harina cernida, amasando a mano lo menos posible y procurando no aportar calor a la masa con ningún elemento.

Estirar la masa con el rodillo del grosor deseado, (a mi me gustan finitas, como de 1/2 cm) y cortar con cortapastas. Precalentar el horno arriba y abajo sin aire a 200°, y hornear hasta que sequen sin que apenas tomen color, poniendo la bandeja en la altura media alta.

Sobre el acabado final, hay quien las prefiere mas recias y más tostadas a modo de galleta. Lo mismo que para la decoración aquí ya interviene el gusto personal de quien las vaya a consumir.

Ejemplos

Pueden servirse solas, Untadas con choco negro. Media negro y media blanco. Negro con coco También suelo hacerlas montando dos con mermelada de fresa dejando la de arriba con un agujerito para que se vea y espolvoreando de azúcar glass.

Se pueden untar de frutos secos picados o incluso incorporarlos a la mezcla?

Es una masa muy versátil, que también empleo cientos de veces como fondo de tartaletas. Es perfecta para mi tarta de limón y crema quemada.

Muy fina y agradable de trabajar.