

# Masa quebrada ( sin gluten)

## Ingredientes

- 250 g de harina sin gluten Proceli-Celipan
- 100 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 100 g de agua
- 1 cucharadita de levadura química en polvo sin gluten
- 1 pellizco de sal
- 1 pellizco de azúcar

## Preparación

1. Vierta en el vaso todos los ingredientes en el orden que se indica y programe **15 segundos, velocidad 6**.
2. Introduzca la masa en una bolsa de plástico y deje reposar 15 minutos en el frigorífico. Esta masa no debe trabajarse mucho.
3. Estire la masa con el rodillo entre dos plásticos o en la superficie de trabajo espolvoreada con harina. Cubra con la masa un molde de quiche de 28 cm de diámetro (o bien pequeñas tartaletas). Moje el borde del molde con agua para que la masa quede bien sellada.
4. Deje reposar en el frigorífico durante 15 minutos. Pinte la superficie con huevo batido y pinche con un tenedor para que no suba durante la cocción.
5. **Precaliente el horno a 180°.**
6. Según el uso que vaya a darle, puede hornear la tartaleta sola durante 15 minutos o hacerlo ya con el relleno, para lo cual el tiempo de horneado dependerá de la receta elegida.

**Masa quebrada de chocolate:** Añada 2 cucharadas soperas de cacao puro en polvo sin gluten junto con todos los ingredientes.

Con estas cantidades puede hacer dos tartaletas de 26 ó 28 cm de diámetro.

**Tiempo:** 20+30 min reposo

**Raciones:**



thermomix