

Tartaletas de masa quebrada rellenas

Ingredientes

- 150 gr de harina
- 75 gr de mantequilla en taquitos FRIA
- 50 gr de agua
- 1/2 cucharadita de sal



Preparación

Masa

1. Precalentar el horno a 180 °C.
2. Ponga en el vaso la harina, la mantequilla, la sal y el agua y mezcle **20 seg/ vel 4**. Mezcle otros **10 seg/giro inverso/vel 2** para soltar la masa de las cuchillas. Retire la masa del vaso y forme una bola aplastada. Envuélvala en film transparente y reserve en el frigorífico.
3. Extiéndala con un rodillo sobre una superficie ligeramente espolvoreada de harina, y corte círculos con un cortapastas.
4. Forre los moldes de tartaleta con estos círculos y pinche el fondo varias veces con un tenedor.
5. Hornee durante 10 min o hasta que esté dorada. Deje enfriar.

Tiempo: masa: 20 minutos