

HOJALDRE RÁPIDO



INGREDIENTES:

- 200 grs de mantequilla congelada (en trozos pequeños)
- 200 grs de harina de repostería
- 90 grs de agua helada
- ½ cucharadita de sal

PREPARACION:

- Ponga todos los ingredientes en el vaso y programe 20 segundos a v.6. retirar la masa del vaso, hacer una bola, envolver en plástico y dejarla reposar en el frigorífico durante 20 minutos
- Colocar la masa sobre una superficie plana bien espolvoreada de harina
- Estirar la masa dándole forma rectangular
- Doblar la masa en tres trozos (como si fuera un tríptico, darle ¼ de vuelta en el sentido de las agujas del reloj y volver a estirar dando de nuevo forma de rectángulo.
- Repetir dos veces más la misma operación y dejar reposar de nuevo en el frigorífico antes de hornearla.
- Decorar con piñones o almendra laminada y espolvorear bien con azúcar.
- Calentar el horno a 200° y hornear 20 minutos aproximadamente.