

Tartaletas de masa quebrada

INGREDIENTES:

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

PREPARACIÓN:

1. **Precalentar el horno a 180°C.**
2. Ponga en el vaso la harina, la mantequilla, la sal y el agua, programe **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: 20 minutos



thermomix

EVA NAVAS
<http://thermomix-sabadell.es/evanavas/>