



Pasta brisa

Ingredientes:

200 gr. de harina

95 gr. de mantequilla

1 yema

1/2 cucharita de sal

4-5 cucharadas de agua fría

En el robot de cocina pon la harina y la mantequilla en trozos. Puedes hacerlo a mano haciendo una rosca con la harina y poniendo la mantequilla en medio.

Mezcla sin amasar hasta tener migas.

Añade la yema y la sal. (Si lo haces a mano vuelve a hacer una rosca y pon en el centro la yema y la sal).

Añade el agua poco a poco hasta que se pegue la masa y forme una bola.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

Envuelve en plástico y pon en la nevera 30 minutos.

Pon un poco de harina en la mesa, la masa y otro poco de harina.

Estira la masa de abajo a arriba. Dale un cuarto de vuelta y estira en la otra dirección. Repite esto hasta que la tengas un poco mayor que tu molde.

Enrolla en el rodillo para levantarla.

Ponla en el molde, presiona bien los lados y recorta con un cuchillo lo que sobra.

Métela en la nevera otros 30 minutos antes de meterla al horno.