



Alma's Academy
Masa
quebrada para
tartaletas

Masa quebrada para tartaletas

Ingredientes:

- 250 gr. de harina
- 150 gr. de mantequilla
- 80 gr. de azúcar glacé
- Una pizca de sal
- 30 gr. de almendra molida
- Un huevo
- Una cucharada de agua



Dificultad



Masa quebrada para tartaletas

Batimos el huevo con el agua y lo dejamos en la nevera.

En el bol de la KA mezclamos la harina, con la sal, el azúcar y la mantequilla. Batimos a velocidad baja hasta que la mezcla parezca pan rallado. Incorporamos el huevo con el agua y batimos lo justo hasta que la masa se compacte. Hacemos una bola, la aplanamos un poco para darle forma de disco y cubrimos con papel film.

Refrigeramos unos 20 minutos.

Una vez pasado ese tiempo la estiramos sobre una superficie enharinada hasta que tenga unos 2 o 3 mm de grosor. Cortamos la masa en cuadrados y los usamos para forrar pequeños moldes de tartaleta desmoldable previamente engrasados. Recortamos el exceso con un cuchillo. Pinchamos la base con un tenedor y congelamos 15 minutos mientras precalentamos el horno a 180°. Para evitar que la masa suba durante el horneado, colocamos sobre nuestra masa un papel de aluminio y cubrimos con arroz o pesos de hornear. Horneamos durante 8 minutos o hasta que las bases estén doraditas. Retiramos el arroz y horneamos un ratito más, hasta que las bases estén totalmente horneada. Dejamos templar y desmoldamos.

Masa quebrada de chocolate

Ingredientes:

- 165g de harina
- 35g de cacao en polvo sin azúcar
- 100g de mantequilla fría, cortada en cubitos
 - 35g de azúcar glacé
 - 1 huevo M
- una cucharada de agua bien bien fría

Masa quebrada de chocolate

Batimos el huevo con el agua y lo dejamos en la nevera.

En el bol de la KA mezclamos la harina, con el cacao, el azúcar y la mantequilla. Batimos a velocidad baja hasta que la mezcla parezca pan rallado. Incorporamos el huevo con el agua y batimos lo justo hasta que la masa se compacte. Hacemos una bola, la aplanamos un poco para darle forma de disco y cubrimos con papel film.

Refrigeramos unos 20 minutos.

Una vez pasado ese tiempo la estiramos sobre una superficie enharinada hasta que tenga unos 2 o 3 mm de grosor. Cortamos la masa en cuadrados y los usamos para forrar pequeños moldes de tartaleta desmoldable previamente engrasados. Recortamos el exceso con un cuchillo. Pinchamos la base con un tenedor y congelamos 15 minutos mientras precalentamos el horno a 180°. Para evitar que la masa suba durante el horneado, colocamos sobre nuestra masa un papel de aluminio y cubrimos con arroz o pesos de hornear. Horneamos durante 8 minutos o hasta que las bases estén doraditas. Retiramos el arroz y horneamos un ratito más, hasta que las bases estén totalmente horneada. Dejamos templar y desmoldamos.