

Brisa

La pasta brisa o masa quebrada (como también se le denomina en nuestro país) es una pasta de origen francés ideal para elaborar quiches salados o tartas dulces, sobre todo de frutas. En esta lección te enseñamos a elaborar de forma casera esta masa tan polivalente

Preparación

Introducimos en el robot de cocina la mantequilla empomada. Echamos el azúcar. Añadimos medio huevo batido y seguimos trabajando la masa. Cuando estén todos los ingredientes bien mezclados añadimos la sal y seguimos trabajando la masa. Por último, añadimos la harina de golpe. Mezclamos todo bien y retiramos la masa para trabajarla con las manos. Colocamos la masa entre dos papeles de horno y estiramos con el rodillo. Cuando está uniformemente laminada, forramos el molde con la masa. Horneamos a 180 - 200º durante unos 10 minutos.

Ingredientes

1 kilo de harina floja
625 gr de mantequilla
320 gr de azúcar
1 huevo
Una pizca de sal

Utensilios

Robot de cocina
Molde de horno
Papel sulfurizado
Tabla para trabajar
Rodillo

Instructor destacado



Alberto Tabernero

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida

El Corte Inglés
SUPERMERCAD