

Masa Brisa

- para hacer tartaletas -



Dedicación : 10 minutos

Horneado : 20 minutos

Cantidad : una tarta

Ingredientes:

- 125 g de harina de repostería
- 50 g de azúcar en polvo
- 1 yema de huevo
- 75 g de mantequilla
- 1 limón
- Pizca de sal
- Unos moldes acorde con el tamaño de tartaleta que vamos a utilizar.
- Papel de hornear
- Un puñado de garbanzos secos o arroz



La masa brisa tiene muchas utilidades a la hora de hacer **tartas, canapés y pasteles**. En este video veremos cómo preparar una masa brisa para hacer tartaletas. Encontraréis además trucos y consejos que os serán útiles a la hora de hacer la receta. Es un postre rápido, fácil y muy sabroso....

- 1** Ponemos a calentar el horno a 180º C y hacemos la ralladura de media limón. En un bol grande ponemos 125 g de **harina**, hacemos un hueco en el centro y agregamos 75 g de **mantequilla** cortada en dados pequeños, la **yema** de huevo, la **sal**, el **azúcar** y la **ralladura de limón**. Amasamos con las manos lo imprescindible que se mezclen bien los ingredientes, hasta obtener una pasta lisa y homogénea.
- 2** Engrasamos con una pizca de mantequilla los moldes de tartaleta y reservamos. Espolvoreamos harina sobre la mesa de trabajo y disponemos la masa que hemos hecho. La estiraremos con ayuda de un rodillo enharinado o una botella. Les daremos un **grosor de medio centímetro** y cortaremos con ayuda de un cortapastas en discos de un tamaño algo superior al de los moldes que vayamos a utilizar. Podemos hacer tartaletas individuales o una tartaleta más grande, dependiendo de la receta.
- 3** Forramos los moldes con la masa, **pinchamos el fondo con un tenedor**, lo cubrimos con unos discos hechos con papel de hornear y que cubrirán el fondo de los moldes. Agregaremos encima un puñado de garbanzos secos o arroz y colocaremos los moldes sobre una placa de horno. **Horneamos a 200º C durante 10 minutos** hasta que se dore la superficie. Las retiramos y dejamos templar. Eliminamos las legumbres y el papel y **volvemos a hornear otros 10 minutos más**. Durante el tiempo que dure el horneado aprovecharemos para hacer el relleno para nuestras tartaletas.

Cocina en Video
Recetas sencillas pero muy sabrosas

