



Masa para tarta express

Descripción

Esta receta de masa para tarta express será tu nueva aliada en la cocina. Si eres parte de las personas que suelen optar por masas industriales porque es más fácil, ¡vas a cambiar de idea con esta receta! Rápida y fácil de hacer, se adapta a todas las tartas. Agrego perejil, ajo o dos cucharas de harina de lino para tartas saladas. Puedes usar esta masa para preparar [una deliciosa Quiche Lorraine](#) (es una tarta típica del Noreste de Francia). Para las variaciones dulces, añadir 2 cucharas de azúcar.

Receta de la masa para tarta express

1 tarta (26cm)
Preparación 10 min
Cocción 45 min (según la tarta)
Nivel fácil

Ingredientes

- 200g de harina
- 100g de mantequilla a temperatura ambiente
- un poco de agua
- sal

Paso a paso

1. Pensar en sacar la mantequilla de la nevera 2 a 3 horas antes de empezar a preparar la receta. Si no, se puede pasar unos 20 segundos en el microondas en modo descongelación, para que se ablande.
2. En un recipiente, poner la harina y la mantequilla y mezclar con la pulpa de los dedos hasta que esté todo bien mezclado y que sea arenoso.
3. Después, añadir una pizca de sal y agua, cuchara por cuchara. Mezclar bien después de agregar cada cuchara, para evitar pasarse con el agua y que la masa sea demasiado pegajosa. El resultado debe ser homogéneo y no pegajoso.
4. Luego agregar los ingredientes deseados: sal, perejil y/o ajo para una tarta salada, o azúcar para una dulce.
5. Estirar la masa con un rodillo de pastelería, agregar el relleno deseado y hornear a 180°C por 45 minutos (dependiendo de la receta a seguir).

[/vc_column_text][/vc_column][/vc_row][vc_row][vc_column][vc_column_text]

Trucos de masa para tarta express

- Puedes usar harina integral para preparar esta receta, para una versión más sana.
- Puedes usar tu imaginación para elaborar variaciones de la masa: cúrcuma, pimienta, semillas de lino, avellanas en polvo...
- Si preparas una masa salada, puedes cortar la masa que está demás, agregar queso, unas hierbas aromáticas y hornear. Son muy buenas galletas para picotear.

[/vc_column_text][/vc_column][/vc_row][vc_row content_placement=»middle»][vc_column width=»1/6?»][/vc_column][vc_column width=»2/3?»[vc_message message_box_color=»mulled_wine» icon_fontawesome=»fa fa-camera» css=».vc_custom_1578334845364{background-color: #f0f0f0 !important;}»]

Si cocinas recetas del blog, no dudes en sacar fotos al resultado y publicarlas en redes sociales con la mención **@vidaypimienta** o el hashtag **#vidaypimienta**

¡Muchas gracias por tu colaboración y que cocines rico!

[/vc_message][/vc_column][vc_column width=»1/6?»][/vc_column][/vc_row][vc_row content_placement=»middle»][vc_column][vc_separator color=»mulled_wine» border_width=»3? el_width=»50?»][/vc_column][vc_column][vc_masonry_grid post_type=»post» max_items=»-1? style=»lazy» items_per_page=»4? show_filter=»yes» element_width=»3? gap=»10? orderby=»rand» item=»basicGrid_NoAnimation» initial_loading_animation=»none» grid_id=»vc_gid:1586113963440-896ad329-f2c0-9? taxonomies=»98, 184? filter_source=»category»][/vc_column][/vc_row]

CATEGORY

1. Aperitivo
2. Merienda y snacks
3. Principal

4. Rincón dulce
5. Rincón salado

POST TAG

1. clásico
2. vegetariano

Categoría

1. Aperitivo
2. Merienda y snacks
3. Principal
4. Rincón dulce
5. Rincón salado

Etiquetas

1. clásico
2. vegetariano

Fecha de creación

03/04/2020

Autor

admin

default watermark