

Hojaldre rápido



TIEMPO CON THERMOMIX, 20 S TIEMPO TOTAL, 40 M

INGREDIENTES (para 1/2 kg, aprox.)

200 g de mantequilla, congelada en trozos pequeños

200 g de harina de repostería

90 g de agua, helada (se puede cambiar por vino muy frío)

1/2 cucharadita de sal

PREPARACIÓN

1. Ponga todos los ingredientes en el vaso y programe 20 segundos, velocidad 6. Retire la masa del vaso, forme una bola, envuélvala en plástico y déjela reposar en el frigorífico durante 20 minutos.
2. Coloque la masa sobre una superficie plana espolvoreada con harina.
3. Con un rodillo estire la masa dándole forma de rectángulo.
4. Doble la masa en tres partes montando una parte sobre la otra.
5. Con los dobleces de frente, vuelva a estirar la masa formando otro rectángulo.
6. Repita dos veces más esta operación y déjela reposar de nuevo en el frigorífico 20 minutos antes de usarla.

Tiempo orientativo de horno: 20 minutos a 2000 para una plancha de hojaldre y de 12 a 15 minutos para pequeños pasteles.

Conservación: Una vez horneada se conserva bien 15 días en una lata o bolsa, en un lugar seco.

Utilización: Sirve como base de tartas, tartaletas o para hacer pastelitos rellenos de crema y/o frutas.

Mari carmen López 918454334 o 661583431

Mari-Carmen@todothemomix.com