

MASSA QUEBRADA

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 370g DE MASSA

200g de farinha de trigo sem fermento
100g de manteiga sem sal partida em pedacinhos
1 ovo
1 colher de chá rasa de sal
1 colher de sopa bem cheia de água



Tempo de preparação: 10 minutos + 30 minutos
Custo (370g): 0.85 € | Custo por 100g: 0.22 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f25/massa-quebrada-39880/>

PREPARAÇÃO

1. Parta o ovo para uma tigela e mexa com um garfo.
Peneire a farinha para uma taça.
Junte o sal e a manteiga.
Com as pontas dos dedos, misture a manteiga com a farinha até que fique uma massa esfarelada.
2. Faça um buraco no meio.
Coloque no centro o ovo batido e a água.
Comece a amassar do centro para fora até que fique uma massa homogênea.
Não amasse tempo demais para que a massa não fique dura.
3. Faça uma bola com a massa.
Embrulhe-a em película aderente.
Deixe repousar durante 30 minutos no frigorífico.
Caso queira fazer a massa para tartes doces acrescente à farinha 3 colheres de sopa de açúcar.
4. Passado os 30 minutos, estenda a massa.
Polvilhe a bancada com farinha e por cima, estenda a massa com o rolo.
Enrole a massa no rolo e estenda-a devagar sobre a tarteira.
Acalque bem e retire o excesso de massa com uma faca.
E está pronta a ser utilizada.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com