



## MASA QUEBRADA (FLORA, SABLE, QUEBRADA O BRISE)

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO  
Intermedio 45 min n/a (Base)

### Ingredientes

**Harina:** 400 gr  
**Azúcar glas:** 200 gr  
**Mantequilla:** 200 gr  
**Huevo:** 1 unidad  
**Sal:** 1 pellizco  
**Ralladura de limón:** ½ unidad



### Preparación

1. Dejar la mantequilla fuera del frigorífico para que se ablande y trabajarla con los dedos hasta dejarla en textura de pomada.
2. Disponer los 400 gr de harina sobre la mesa de cocina junto con el azúcar glas, la sal y la ralladura de limón. Mezclar a mano y hacer un hueco en el centro en forma de volcán.
3. Echar el huevo y la mantequilla en pomada en el centro del volcán.
4. Comenzar a amasar con los dedos desde el centro hacia el exterior, incorporando poco a poco la harina sin trabajar demasiado la masa.
5. Una vez obtenida una mezcla homogénea, dividir la masa en dos bolos iguales y dejarlos reposar en el frigorífico durante un mínimo de 30 minutos.
6. Sacar un bolo del frigorífico. Espolvorear la mesa y la masa con harina para evitar que se pegue. Estirar con un rodillo de cocina, laminando en un sentido y en otro perpendicular, hasta obtener un espesor de unos 3 mm.
7. Recoger la lámina con el rodillo y colocarla de forma holgada sobre un molde metálico de unos 24 cm (previamente aceitado y enharinado).
8. Adaptar manualmente la masa al interior del molde, ajustar el forro y cortar con el rodillo la parte de la lámina que sobresalga

### Notas

- *Azúcar glas:* Se utiliza este tipo de azúcar porque facilita la unificación de la masa.
- *Con esta receta se obtiene masa suficiente para preparar dos bases de tarta.*
- *Espolvoreado:* Es fundamental usar harina al estirar para que la pasta no se pegue ni a la mesa, ni al rodillo, ni sobre sí misma.

| AUTOR    | NOMBRE DEL DOCUMENTO | REFERENCIAS DEL DOCUMENTO |                  |            | Página<br>1 de 1 |
|----------|----------------------|---------------------------|------------------|------------|------------------|
|          |                      | Grupo                     | Edición/Revisión | Fecha      |                  |
| JuCaSaTa | Masa quebrada        | Postres y Dulces          | 01               | 30-09-2025 |                  |