



## Masa 1-2-3

### Ingredientes

- 100 g de margarina a temperatura ambiente
- 200 g de azúcar flor
- 300 g de harina cernida

### Preparación

- 1.- Corta la margarina en cubos medianos y junta con la azúcar flor y la harina cernida dentro de un bowl.
- 2.- Frota con las yema de los dedos hasta conseguir migas como arena. finalmente junta con tus manos sin amasar en exceso hasta homogenizar y conseguir una masa compacta que no se pegue en tus manos.
- 3.- Cubre con papel film y refrigera durante 15 a 20 minutos para que tome mayor textura y así facilites su manipulación.

#### Nota

Recuerda que para convertir los gramajes, una taza de harina o bien de azúcar flor equivalen a 130 gramos.



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
10



Tiempo:  
20 minutos

### Información Nutricional

Energía:	0 Kcal
Proteínas:	0.0 g
Grasa Total:	0.0 g
Colesterol:	0 mg
H. de Carbono:	0.0 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	0 mg