



Masa 1-2-3

Ingredientes

- 100 g de azúcar flor
- 200 g de margarina a temperatura ambiente
- 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:	246 Kcal
Proteínas:	2.1 g
Grasa Total:	6.3 g
Colesterol:	0 mg
H. de Carbono:	45.1 g
Fibra Dietética:	0,5 g
Sodio:	100 mg