

MASA SABLÉ PARA TARTELETAS

INGREDIENTES:

Para la Masa Sablé:

240 g Harina de trigo (para todo uso)
35 g Almendra molida muy fina (Harina de almendra)
95 g Azúcar glas
120 g Mantequilla sin sal, fría y cortada en dados
Una pizca de sal
1 huevo entero (talla L), fríos

Para la Masa sablé de Chocolate:

215 g Harina de trigo (para todo uso)
35 g Almendra molida muy fina (harina de almendra)
25 g Cacao en polvo puro (sin azúcar)
95 g Azúcar glas
120 g Mantequilla sin sal, fría y cortada en dados
Una pizca de sal
1 huevo entero (talla L), frío



ELABORACIÓN:

Colocar en la kitchen-aid el accesorio de la pala mezcladora o en un bol grande (si lo vamos a preparar manualmente): La harina, almendra molida, azúcar glas, una pizca de sal, y la mantequilla. Es decir, todos los ingredientes, menos los huevos. Mezclar a velocidad media, hasta que obtengamos una textura arenosa, algo más gruesa que el pan rallado.

A continuación, incorporar el huevo batido hasta que se forme una bola irregular.

Volcar la masa sobre un papel de horno, y con las manos, la juntamos y formamos una bola. Colocar otro papel de horno encima, y estirar con el rodillo, hasta unos 3 mm de grosor. Para que la masa nos quede del mismo grosor, en un lado y en otro, nos podemos ayudar con unas tiras, a modo de guía.

Reservar tal cual, en el frigorífico, unos 20-30 minutos. Mientras tanto, precalentar el horno a 160°C con calor arriba y abajo. Para trabajar la masa sablé, sin ningún problema, necesitamos que esté muy, muy fría.

Para preparar una masa Sablé de Chocolate cambiar las proporciones de harina por el cacao.

Forrar los moldes con la masa sablé. Pinchar con un tenedor, toda la base de la tarta, y reservar de nuevo en el frigorífico unos 10 minutos. Para hornear unas mini tartaletas, de unos 7-8 cm de diámetro, hornear unos 15 minutos. Si son un poco más grandes, pues aumentar unos minutos la cocción. Deben tener un color dorado claro-medio. Sacar del horno, esperar unos minutos para no quemarnos, y retirar el aro. Dejar enfriar completamente sobre una rejilla.