

MASSA PARA TORTAS

RECEITA DA @MMELOWS



INGREDIENTES

- 150g de farinha de trigo
- 75g de manteiga
- 1 gema
- 1 pitada de sal
- 2 colheres de água gelada

INSTRUÇÕES

1. Preaqueça o forno a 180 graus e unte as formas.
2. Misture a farinha com a manteiga até obter a consistência de uma farofa. Trabalhe rapidamente, sem manipular demais a massa, para não aquecer o glúten contido na farinha.
3. Adicione a gema levemente batida, o sal e a água gelada na farofa e agregue tudo até obter uma massa homogênea.
4. Sove com cuidado, sem amassar demais. Envolver em plástico filme e deixe na geladeira por 30 minutos, no mínimo.
5. Abra a massa e acomode na forma. Faça furos com um garfo e coloque um peso pra massa não subir. (exemplo: forre com papel manteiga e coloque feijões ou arroz)
6. Asse por 10 minutos, retire, adicione o recheio de sua preferência. Tampe a torta, faça furos ou um corte (ou desenho).
7. Pincele com gema e leve ao forno até dourar.