

HOJALDRE RAPIDO

INGREDIENTES

200 gr de mantequilla congelada en trocitos pequeños
200 gr de harina
90 gr de agua helada(se puede cambiar por vino blanco muy frío)
 $\frac{1}{4}$ cucharadita de sal

PREPARACION

Ponga todos los ingredientes en el vaso y programe 20 sg a velocidad 6. Saque la masa, haga una bola y déjela reposar en la nevera envuelta en plástico, durante 15 minutos como mínimo. Estírela formando un rectángulo y dóblelo en 3 partes.

Gire la masa y vuelva a estirlarla con cuidado, repitiendo la operación anterior. Vuelva a girar la masa, estírela nuevamente y vuelva a doblarla como en los pasos anteriores. Cubra la masa y déjela reposar en la nevera. Una vez que haya reposado, estará lista para ser utilizada.