

Masa de tarta y empanadas

Por Candela Intorno
de @kitchentips.org



Ingredientes

- 300 g de premezcla sin gluten
- 1 huevo
- ½ taza de agua
- 3 cucharadas de aceite
- Sal

Procedimiento

- ① Colocar todos los ingredientes en un bowl, mezclarlos y amasar
- ② Dejar reposar la masa durante 30 minutos en heladera
- ③ Estirar y llevar al molde
- ④ Cocinar la masa en horno hasta que se endurezca, pero sin que llegue a dorarse
- ⑤ Colocar el relleno y volver a llevar al horno hasta completar la cocción.

¡A disfrutar!

Receta cortesía de Candela Intorno

 @kitchentips.org  kitchentips.org