



INGREDIENTES:

- 200 gramos de mantequilla (congelada y a trozos pequeños)
- 200 gramos de harina de repostería
- 90 gramos de agua **helada**
- ½ cucharadita de sal

PREPARACIÓN:

1. Poner todos los ingredientes en el vaso de Thermomix y **programar 20 segundos a velocidad 6**
2. Retirar la masa del vaso, hacer una bola con ella, envolverla en plástico, y dejarla reposar en la nevera media hora.
3. Pasado este tiempo, poner la masa, sobre una superficie plana, espolvoreada con harina, y con un rodillo, estirar la masa, y darle una forma rectangular.
4. Doblar la masa en tres partes, montando una parte, sobre la otra. Con los dobleces de frente, volver a estirar la masa, formando otro rectángulo. Repetir dos veces más esta operación, y dejarla reposar de nuevo, media hora en la nevera, antes de usarla.
5. **Precalentar el horno a 200 grados, durante 10 minutos.**
6. Hornear en una bandeja forrada de papel de horno, y si es para pastelitos, los tendremos cocinando unos 15 minutos, y unos 20 minutos para plancha de hojaldre. (el tiempo de horno como siempre va a depender de la potencia de nuestro horno).
7. **Consejo:** Una vez horneado el hojaldre, se conserva bien, unos 15 días en una bolsa o en una lata, en un lugar seco.

8. Es ideal para tartaletas, para base de tartas, o para pastelitos rellenos de crema, o frutas.
Si se desea se puede cambiar el agua, por vino muy frío. **Y... ..Listo. Muy rico.**

9. **Estas imágenes inferiores y la receta tan estupenda es de Vorwerk**



