



### INGREDIENTES:

- 300 gramos de harina
- 130 gramos de mantequilla
- 70 gramos de agua
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 cucharadita de levadura Royal

### PREPARACIÓN:

1. Verter en el vaso todos los ingredientes en el orden que se indica y **programar 15 segundos en velocidad 6**.
2. **Amasar siempre en velocidad 6 durante 15 segundos aproximadamente.**
3. Estas masas no se pueden amasar demasiado tiempo, porque se endurecen y engrasan.
4. Siempre se pondrá primero la harina y después el resto de los ingredientes.
5. Una vez hecha la masa se debe tapar, para evitar que se forme corteza, y dejar reposar unos minutos en el frigorífico para trabajarla bien.
6. Si ponemos una cucharadita de levadura Royal, queda más crujiente y no se endurece.