



INGREDIENTES:

- 200 gramos de mantequilla congelada
- 200 gramos de harina PROCELI.
- 90 gramos de agua helada (se puede cambiar por vino blanco muy fino)
- ¼ cucharadita de sal

PREPARACIÓN:

1. Pon en el vaso del Thermomix todos los ingredientes y **programa 20 segundos en velocidad 6**
2. Retira la masa del vaso y haz una bola con ella, envuélvela en plástico y deja reposar en el frigorífico durante 20 minutos.
3. Pasado el tiempo espolvorea una superficie plana con harina PROCELI y pon la masa sobre ella. Estira dando forma de rectángulo. A continuación, se dobla la masa en tres partes, montando una parte sobre la otra. Con los dobleces de frente, volver a estirar la masa formando otro rectángulo.
4. Repite tres veces mas esta operación y deja reposar de nuevo otros 20 minutos en el frigorífico antes de usarla.
5. Estira entre dos papeles de horno espolvoreados con harina PROCELI.
6. Córtala al gusto, pueden ser discos de 8 a 10 centímetros estos por ejemplo, pintar con caramelo líquido y pon encima láminas de manzana en forma decorativa, pinta con mantequilla derretida y espolvorea con azúcar glasé.
7. Hornea a 200º durante 20 minutos aproximadamente. Se pueden hacer volovanes, bastoncitos etc.