MASA QUEBRADA

Rellena los huecos con las palabras de los recuadros de abajo

1. Primero prepara la masa quebrada siguiendo esta receta:
2. En un bol, echa la harina tamizándola a través de un colador para que caiga sin grumos ni apelmazamientos. Saca la mantequilla de la nevera (deberá estar fría) y [ ] en trozos. Con tus propios dedos mezcla ambos ingredientes sin amasar demasiado, quedando una especie de «migas». [ ] el huevo y la sal y sigue mezclando hasta que puedas formar una bola de aspecto homogéneo y compacto (aunque insistimos en [ ] lo mínimo posible para que no se desarrolle el gluten de la harina y así el resultado no sea elástico sino crujiente).
3. Envuélvela en papel film y déjala reposar en la nevera durante al menos 30 minutos.
4. Precalienta el horno durante unos 10 minutos a 180ºC, que es el tiempo que vas a tardar en estirarla y montarla en el molde. [ ] encima de una superficie lisa y enharinada con la ayuda de un rodillo. Dale la forma adecuada para tu molde.
5. Para que no se pegue la quiche a tu molde puedes [ ] con mantequilla o, mejor aún, forrarlo con papel de horno. Coloca la masa quebrada en su interior, cubriendo la base y las paredes del mismo.
6. Para que se hinche lo mínimo posible, [ ] con un tenedor y además coloca encima papel de horno y legumbres (1kg de garbanzos secos sirve), para añadir peso encima y que así evitar que se hinche durante el horneado.
7. Introduce el molde en el horno a altura media y [ ] durante 12-15 minutos, evitando que se dore demasiado

añade	untarlo	hornéala	córtala	estírala
amasar	pínchala			