

MASA PARA PIE

Ingredientes (Da para dos pies o bien para uno con cubierta)

- 2 tazas de harina
- 1 cucharadita de azúcar
- 1/2 cucharadita de polvo de hornear
- 1/4 cucharadita de sal
- 1 barra de mantequilla
- 6 cucharada de manteca Crisco
- 1/3 taza de agua congelada

Procedimiento

Tamizar (pasar por el colador) la harina, el polvo de hornear, la azúcar y la sal, se le agregue la mantequilla (partida en pedacitos chiquitos) y la manteca Crisco, se le agrega el agua helada y se empieza a revolver con una cuchara de palo hasta unir bien las grasas (mantequilla-Crisco).

Luego con las manos se amasa un poco hasta que despegue del envase.

Se forma como un pan, se envuelve en papel encerado bien ajustadito y se mete en la parte de abajo de la refrigeradora, por un mínimo de tiempo de 1/2 hora (puede dejarse hasta el día siguiente si se desea).

Cuando se va a poner en el molde se estira con un rodillo sobre un papel encerado a los que se les ha puesto un poco de harina.

Cuando ha logrado el tamaño adecuado, se le pone el molde encima (NO AGREGUE GRASA AL MOLDE) se le vira, se ajusta la masa al molde y los bordes se doblan, se corta donde sobre y con el dedo pulgar se le va haciendo hendiduras a todo el alrededor. Ahora con un tenedor se puya haciendo huequitos en el fondo y bordes de la masa (para que no se infle al cocinarse),

.../

ATENCIÓN, vaya calentando el horno a 350° pues debe estar caliente antes de meter el pie, ahora coloque encima de esta pasta un pedazo de papel encerado y encima del papel agregue un poco de granitos de arroz crudo, meta el recipiente al horno por 1/2 hora.

Sáquelo, déjelo enfriar a temperatura ambiente (NO EN LA REFRIGERADORA), ACUERDESE debe estar fría la pasta ANTES DE PONERLE EL RELLENO.