

Křehké těsto

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 8

- Hladká mouka 300 g
- Máslo 150 g
- Sůl 0.5 lžička
- Voda 9 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Míchání

Zařazení: Oběd

Země: Francie

Počet porcí: 8

Postup:

Do mouky přimíchejte sůl, přidejte studené pokrájené máslo a vypracujte vše na vále na drobenku, přidejte 7-9 lžic a zpracujte v těsto. Nechte jej poté odležet minimálně hodinu v lednici.

Poznámka:

Křehké těsto je ideální na korpusy např. pro koláče typu quiche plněné sladkými a slanými náplněmi.