

# PASTA SABLÉ

*Ingredients: per a dues tartes de 8 persones*

- 500 g de farina tipus 55
- 200 g d'ametlla en pols
- 250 g de mantega
- 100 g de sucre cristal·litzat
- 1 ou sencer
- un pessic de sal
- 5 cl d'aigua fresca

Feu la pasta el dia abans o el matí per al vespre, és imprescindible que la pasta reposi unes hores abans d'utilitzar-la.

Dividiu la pasta en dues masses del mateix pes, les podeu congelar, però se poden conservar durant vuit dies a la nevera en un paper film.

Talleu la mantega a trossos de la mida d'una avellana. Barregeu la farina, l'ametlla en pols, la sal, el sucre, afegiu els trossos de mantega i l'ou sencer. Comenceu al batedor i acabeu a la mà.

Si voleu que la pasta sigui cruixent, poseu tots els ingredients (excepte l'aigua) a pastar alhora fins que la pasta sigui homogènia, afegiu-hi l'aigua just abans d'arrestar de pastar.

Si voleu que la pasta sigui més flonja, pasteu més llargament, afegiu l'ou en darrer i hi poseu pas aigua.

Modeleu les vostres pastes i poseu-les a refredar.

Al moment de fer la tarta, escalfeu el forn a 180° C, traieu la pasta de la nevera, talleu-la a trossos grans que malaxareu un moment i, a continuació, reconstituïu una massa.

Unteu amb mantega i enfarineu el motlle de la tarta, esteneu la pasta sobre el taulell de treball salpicat amb farina. Vestiu el motlle amb la pasta, punxeu-la i poseu al forn fins que la pasta estigui daurada, uns 10 minuts.

