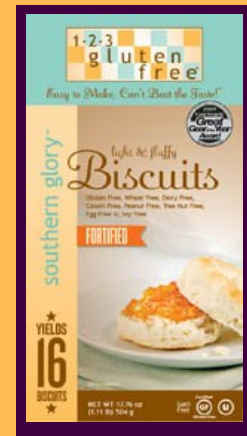


Base de tarta



- 1 taza de 1-2-3 Gluten Free © Southern Glory Biscuit Mix
- 5 cucharadas de manteca
- 1 cucharada agua con hielo

1) Precaliente el horno a 425 ° F/ 220°C.

2) Vierta la mezcla del paquete y manteca en el recipiente del procesador de alimentos con la lámina de metal. Mezcle. Añada 1 cucharada de agua con hielo y mezcle.

3) Coloque una hoja de film plástico en su encimera. Ponga la mezcla en el film. Con las manos, junte en bola. Coloque otra hoja de plástico encima. Usando el rodillo de amasar, extienda la tarta. Quite la pieza superior de plástico. Rocíe el tartera con spray antiadherente. Entonces, invierta la tarta en la tartera de 9 ". Quite (anteriormente abajo pero encima ahora) la pieza de plástico. Empuje la tarta en la tartera.

4) Si se prepara sin instrucciones, hornee durante aproximadamente 11-12 minutos, hasta que estén ligeramente dorados. Saque del horno. Enfríe antes de llenar. Si se rellena y luego se hornea, siga las instrucciones para hornear para su llenado. Vea los bordes, si están recibiendo demasiado marrón, luego les cubren ligeramente con papel de aluminio para evitar que se doren demasiado o se queman.

