

masa quebrada (shortcrust pastry)

Término

Término

masa quebrada

Idioma

Otro idioma (220)

Área Especialidad

Humanidades y de las Artes (406)

Disciplina

Traducción (507)

Temática

Repostería

Definición del término

Tipo de masa dura, de origen francés, empleada para bases de tartas y tartaletas dulces y saladas,

Fuente / Autor (del término)

https://es.wikipedia.org/wiki/Masa_quebrada

Contexto del término

Si bien es cierto que la masa quebrada se puede comprar en el supermercado a precios bastante asequibles, si no vas con mucha prisa te recomendamos que siempre que puedas te la prepares en casa.

Fuente / Autor (del contexto)

<https://www.bonviveur.es/recetas/masa-quebrada>

Español

Equivalente en español

shortcrust pastry

Categoría gramatical

Nominal (221)

Variante de traducción

short pastry, pie crust

Información geográfica de la variante en español

México (Mex.) (192)

Definición del término en español

Shortcrust pastry is a French-style dough with a crumbly, biscuit-like texture.

Fuente / Autor (del término en español)

<https://www.allrecipes.com/article/what-is-shortcrust-pastry/>

Contexto del término en español

All butter flaky Pie Crust made with classic shortcrust pastry, with easy to follow concise steps.

Fuente / Autor (del contexto en español)

<https://www.recipetineats.com/pie-crust-recipe/>

Multimedia**Video YouTube**

<https://www.youtube.com/watch?v=a8mfkLbay0Y>

Fuente / Autor video

Externa

URL de la fuente (video)

<https://www.youtube.com/watch?v=a8mfkLbay0Y>