

masa quebrada (shortcrust pastry)

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
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/
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