

Tarta frutos del bosque

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Tartas · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Noemí

INGREDIENTES

0

300 gr	Harina repostería
100 gr	Almendras — sin piel
150 gr	Mantequilla
150 gr	Azúcar glass
2	Huevos
	Sacarina
	Limonas

ELABORACIÓN

Se trituran las almendras añadiendo el azúcar poco a poco, hasta formar una pasta muy fina. Añádase un huevo entero. Esta pasta se vierte en el pozo formado con la harina, incorporando entonces la mantequilla, el otro huevo, la sal y la corteza de limón. Amasar energicamente esta pasta hasta que adquiera la firmeza que le permita ser estirada con el rodillo, tendrá textura de mazapán mas o menos. Déjese reposar en el frigorífico una hora mínimo antes de ser utilizada. Partir en dos la masa y estirar una parte y cubrir un molde de quiche, rellenar con mermelada de frutas del bosque y estirar la otra porción de masa, colocarla encima tapando la mermelada y presionar los bordes con el rodillo, con la masa que nos sobra hacer decoraciones a la tarta por fuera. poner el horno a 230º y cuando esté caliente meter la tarta, poner el horno entonces a 200º y dejar aprox.20 min o hasta que esté doradita.