

Tarta hojaldre

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

INGREDIENTES

0	Ciruelas
300 gr	Crema pastelera
	Fresas
1	Hojaldre
	Kiwis
	Mango
	Manzanas
100 gr	Mermelada — melocotón
	Piña

ELABORACIÓN

Estirar con un rodillo la masa de hojaldre sobre una superficie enharinada, Espolvorear una bandeja de horno con harina y colocar en su interior el hojaldre y pinchar con un tenedor toda la superficie. Hornearla en el horno previamente calentado a 180° durante unos 10 minutos. Extender la crema pastelera sobre el hojaldre y colocar encima la fruta limpia y troceada de manera que quede bien repartida y bonita.En una cazuela poner la mermelada con un poco de agua, y remover hasta que se mezcle bien. Extender este baño por encima de toda la fruta con una brocha.Dejar que se enfríe y servir la tarta.