

Masa azucarada (Tarta chocolate_plátano)

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Bizcochos · Categoría: Thermomix ·
Procedencia: Mesacamilla · Autor: Gran Canaria

INGREDIENTES

0

450 gr	Mantequilla
7 gr	Sal
185 gr	Azúcar glass
150 gr	Huevos
95 gr	Almendras — (harina)
95 gr	Azúcar glass
185 gr	Harina repostería
	Vainilla
575 gr	Harina repostería

ELABORACIÓN

Todos los ingredientes (menos los 575 grs. de harina últimos) juntos en la maquina con la pala marcha lenta, cuando está todo mezclado añadimos extracto de vainilla por último los 575 grs. de harina, todo junto a marcha lenta.

Sacamos de la amasadora ponemos en un film y a la nevera. Mejor hacerlo la víspera.

Forramos el aro, de 2 cms. de alto, lo llenamos de granos para poderlo hornear y al horno a 160° C, hasta que empiece a dorarse desmoldar la tartaleta en caliente.

Se puede hacer en la TH.