

Tarta frutos del bosque

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

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 enérgicamente 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 230° y cuando esté caliente meter la tarta, poner el horno entonces a 200° y dejar aprox.20 min o hasta que esté doradita.