

Tarta hojaldre

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

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.