

Masa azucarada (Tarta chocolate_plátano)

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

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.