

# Pastel vasco receta de suskind 2

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

## INGREDIENTES

0  
325 gr Harina repostería  
200 gr Mantequilla  
2 Yema de huevo  
4 gr Sal  
30 gr Anís  
225 gr Azúcar  
1 cucharadita/s Levadura  
500 ml Crema pastelera

## ELABORACIÓN

Colocar la harina, sal, royal, mantequilla, yemas, Ricard, el ½ huevo batido y amasar hasta que se forme una masa uniforme, en ese momento añadir el azúcar y en cuanto haya absorbido todo dejar de amasar, tiene que quedar que se note el azúcar al tocar la masa. reposar en frío una hora. Coger la mitad de la masa o un poco mas aproximadamente y estirla sobre la mesa de trabajo con harina. Fondear un molde con la masa estirada, la base y las paredes.

En el interior colocar la crema pastelera mezclada con la almendra molida. Estirar el resto de la masa y tapar la tarta cerrando bien la unión (se puede pintar con huevo la masa de las paredes para que pegue mejor).

Yo le hago unos adornitos con el tenedor para que haga dibujo al hornear. Pintar la tarta con el huevo batido y hornear a 180° 45min.