



Mini tartas de mermelada.

Ingredientes

- 250g Harina de repostería
- 125 g Mantequilla
- 2 cts Azúcar moreno
- 1 Huevo
- 1 pizca Sal
- 12 cts Mermelada (fresa, fambuesa, frutas del bosque)

Preparación

1. Mezclar los ingredientes para la masa (harina, mantequilla, azúcar moreno, huevo y sal) en el robot de cocina o en la picadora de vaso hasta que se forme una masa compacta.
 2. Formar una bola, envolver en film transparente y dejar reposar en la nevera 30 minutos.
 3. Precalentar el horno a 180°
 4. Extender la masa sobre una superficie enharinada con el rodillo, cortar 12 círculos con un aro de emplatar o con un cortapastas grande, y ponerlos en los huecos de un molde para magdalenas previamente engrasado, pinchar la masa con un tenedor, y rellenar cada círculo con una cucharada sopera de mermelada.
 5. Con los recortes de masa que han quedado, volver a estirar y cortar 12 estrellas, poner sobre las tartaletas.
- Pintar las estrellitas y los bordes de las tartaletas con huevo batido. Hornear durante 20 minutos a 180°.



Mini tartas de mermelada.

Ingredientes

- 250g Harina de repostería
- 125 g Mantequilla
- 2 cts Azúcar moreno
- 1 Huevo
- 1 pizca Sal
- 12 cts Mermelada (fresa, fambuesa, frutas del bosque)

Preparación

1. Mezclar los ingredientes para la masa (harina, mantequilla, azúcar moreno, huevo y sal) en el robot de cocina o en la picadora de vaso hasta que se forme una masa compacta.
 2. Formar una bola, envolver en film transparente y dejar reposar en la nevera 30 minutos.
 3. Precalentar el horno a 180°
 4. Extender la masa sobre una superficie enharinada con el rodillo, cortar 12 círculos con un aro de emplatar o con un cortapastas grande, y ponerlos en los huecos de un molde para magdalenas previamente engrasado, pinchar la masa con un tenedor, y rellenar cada círculo con una cucharada sopera de mermelada.
 5. Con los recortes de masa que han quedado, volver a estirar y cortar 12 estrellas, poner sobre las tartaletas.
- Pintar las estrellitas y los bordes de las tartaletas con huevo batido. Hornear durante 20 minutos a 180°.

