

Tartaleta de préssec

Una recepta que vaig veure en una revista i que em va fer gràcia de provar amb pasta brisa feta a casa, tot i que la podeu comprar envasada i també queda molt bona. Bon profit, culinaris!



Racions: 6

Taula d'ingredients:

250 g pasta brisa
1 llauna préssec en almívar
100 farina d'ametlla marcona
3 rovell d'ou
20 g mantega pomada
1 cullerada farina de blat de moro
60 g sucre blanc
melmelada de préssec
2 cullerada aigua

Passos d'elaboració:

PAS 1 / Estirar la pasta brisa amb el corró entre dos fulls de paper de forn fins que tingui un gruix de poc més de mig centímetre. Posar a la nevera per endurir i poder tallar PAS 2 / Passada mitja hora aproximadament, tallar la pasta amb un disc lleugerament més gran que els motlles a cobrir PAS 3 / Si cal, untar els motlles amb mantega i disposar la pasta brisa a sobre, repartint-la uniformement fins a la vora. Punxar la massa amb una forquilla per

evitar que pugi en excés amb la cocció PAS 4 / Preparar el farcit batent la mantega pomada amb el sucre i la farina de blat de moro. Afegir els rovells d'un en un sense deixar de remenar. Afegir finalment la farina d'ametlla i batre fins a integrar PAS 5 / Repartir la crema entre les tartaletes i col·locar mig préssec en almívar al centre de cadascuna. Coure a 180° al forn durant 35 o 40 minuts o fins que la massa estigui daurada PAS 6 / Dissol la melmelada en un parell de cullerades d'aigua i pinta les tartaletes per donar brillantor

Classificació per temps: Baix

Classificació per preu: Barat

Classificació per dificultat: Fàcil

URL d'origen: <http://culinaris.tv/receptes/tartaleta-de-pressec>