

TARTA DE MERMELADA



60 MINUTOS



12 PORCIONES

Ingredientes:

- Mantequilla: 75 g
- Harina: 250 g
- Sal: 1 pizca
- Azúcar impalpable 100 g
- Huevo: 1
- Leche: 2 CDAS
- Mermelada: 100 g



Preparación

- Cortar la mantequilla en cubos y déjela a temperatura ambiente.
- Engrasar el molde para muffins.
- Añadir la mantequilla, harina, sal, azúcar al bol de la batidora y mezclarlo a velocidad 2 durante 2 minutos.
- Añadir el huevo y la leche al bol de la batidora y mezclarlo a velocidad 2 durante 1 minuto.
- Amasar la masa y envolverla en un film transparente y refrigerar por 30 minutos.
- Precalentar el horno a 180 °C.
- Extender la masa hasta que tenga 1 mm de grosor y usar un cortador de masa para cortar círculos ligeramente más grandes que los agujeros del molde.
- Colocar los círculos de masa en los agujeros del molde y presionar ligeramente para darles forma.
- Vertir la mermelada uniformemente en el molde y hornearlo durante 15 minutos a 180 °C. Dejar enfriar en el molde durante 5 minutos y servir.