Tartaleta Frutos Rojos.

Ingredientes

- *150 grm. de mantequilla.*
- *2 huevos.*
- *400 grm. de nuestra HARINA RIQUITA.*
- *100 grm. de azúcar*
- *Ralladura de 1 limón*
- *200 cc. de crema de leche*
- *2 cucharadas de azúcar pulverizada*
- *400 grm. de la frutos rojos (fresas, frambuesas, arándanos y moras)*

Preparación

- *Para comenzar, coloca en un recipiente hondo nuestra HARINA RIQUITA y luego en el centro la mantequilla blanda, los huevos, el azúcar y la ralladura de limón.*
- *Mezcla bien hasta obtener una masa blanda y llévala a la nevera por 1 hora más o menos.*
- *Estira la mezcla sobre una superficie enharinada y forramos la tartera a utilizar (si sobra masa corta unas masitas y colócala en otra tartera enharinada).*
- *Pincha bien la superficie de la masa y llévala al horno durante10 min. Aproximadamente o hasta que se empiece a dorar.*
- *Retírala y déjala enfriar mientras cortas la fruta en rodajas finas.*
- *Haz la crema chantilly mezclando crema de leche y azúcar pulverizada y reserva en un recipiente aparte.*
- *Saca tu tartaleta y deja que se enfríe, rellénala con la crema chantilly y acomoda la fruta por encima.*
- *Decora con azúcar pulverizado y ¡listo!*

ORGANIZACION SOLARTE & CIA. S.C.A

www.organizacionsolarte.com