Conversaciones

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Armado

Confitura de fresas: 200 g
Masa hojaldrada de recortes: 500 g
Glasé Real: 200 g

Crema de almendras

Harina: 1 cda.
Huevos: 100 grs.
Ralladura de limón: Cantidad necesaria
Mantequilla pomada: 100 g
Polvo de Almendras: 100 g
Azucar impalpable: 100 g

Preparación de la Receta

Para la crema de almendras

mezclar en un taz&oacute

- N la *mantequilla* pomada y el azúcar impalpable
- Cremar con una batidora eléctrica y perfumar con ralladura de *limón*.
- A continuación, agregar los huevos y seguir batiendo hasta unir.
- Incorporar la *harina* de almendras junto con la *harina*
- Colocar la mezcla en una manga.

Para el armado

- Estirar los recortes de *hojaldre* y fonzar un molde de 12 tarteletas
- Luego pincharlos con un tenedor.
- En cada molde, colocar una base de confitura de fresas
- Verter la *crema* de almendras por encima, pero sin llenar los moldes.
- Estirar el glasé real sobre una fina lámina de *hojaldre* y cortar círculos para tapar cada tarteleta.
- Cruzar hilos de *hojaldre* sobre cada tapa
- Cocinar en el horno a 180 °C por 25 minutos
- Retirar y servir.

- Si lo deseas, puedes reemplazar la confitura de fresas por confitura de damascos.
- Recuerda que, a la hora de cocinar, siempre es mejor que los huevos estén a temperatura ambiente.

Para la ralladura de lim&oacute

- N, evita emplear la parte blanca que es amarga
- En cambio, utiliza solamente la capa superior de la cáscara, de *color* verde brillante.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/conversaciones