

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

Azúcar impalpable: 100 g

Preparación de la Receta

Para la crema de almendras

mezclar en un tazóute

- 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 glaseado 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 limón

- No, 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>