

Crostata de Mermelada de Frutos Rojos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal: c/n A gusto

Huevos: 3 Unidades

Limón para su ralladura: 1 unidad

Mermelada de frutos rojos: 300 Gramos

Leche: 1/4 Taza

Azúcar impalpable: 1 1/4 Tazas

Harina 000: 4 Tazas

Mantequilla: 150 Gramos

Polvo de hornear: 1 cda

Preparación de la Receta

- Llevar a bowl *harina*, el azúcar impalpable, polvo para hornear, pizca de sal, ralladura de *limón* y trabajar con *mantequilla* fría hasta lograr un arenado.
- Añadir los huevos y la leche
- Mezclar, bajar a mesada y amasar hasta obtener una masa lisa.
- Dejar descansar tapada en heladera por una hora. Estirar la mitad de la masa hasta lograr un disco de base
- Llevar a molde enmantequillado y enharinado
- Emprolijar los bordes. Estirar la masa restante y cortar en tiras para el enrejado. Pinchar la base de la masa, rellenar con mermelada, cubrir con el enrejado y pintar con *huevo* batido. Hornear a 180 grados por 20 minutos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/crostata-de-mermelada-de-frutos-rojos>