

Crostatine di frutta

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Crema pastelera

Harina: 25 grs.

Yemas: 4 Unidades

Cubierta

Kiwis: A gusto

Frambuesas: A gusto

Frutillas: A gusto

Masa

Azucar: 100 grs.

Harina: 300 grs.

Yemas: 3 Unidades

Manteca: 100 g

Preparación de la Receta

Masa

- Haga una masa con el *harina*, las yemas, el azúcar y la *manteca*.
- Amase bien y deje enfriar en la heladera.
- Estire y acomode en los moldes de petit fours.
- Cocine en horno medio hasta que se vean dorados.

Crema pastelera

- Caliente la leche con la mitad de azúcar, aromatice con la ralladura.
- Aparte, bata las yemas con el resto de azúcar.
- Lleve las yemas a baño María y agregue la leche poco a poco sin dejar de revolver, termine de espesar con el *harina*.

Crostatine

- Lave y filetee la fruta.
- Hidrate la *gelatina*.
- Rellene los petit fours con la *crema* pastelera, en el centro coloque fruta y encima una cucharadita de *gelatina* sin sabor. Deje enfriar en la heladera.
- Acompañe con el *café*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/crostatine-di-frutta>