Mini tarteletas sablee de almendras



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Esencia De Vainilla: Cantidad necesaria
Manteca pomada: 200 g
Harina de almendras: 50 g
Huevo: 1 Unidad
Azucar impalpable: 130 g
Harina 0000: 320 g

Preparación de la Receta

Para la masa

- Batimos 200 g de *manteca* pomada y 130 g de azúcar impalpable
- Agregarmos 50 g de *harina* de almendras, esencia de vainilla y 1 *huevo*.
- Una vez obtenido el cremado, añadimos 320 g de *harina* y tomamos la masa.
- Envolvemos en papel film y llevamos a frío.
- Una vez que la masa esté fría estiramos la masa en láminas de 1 cm.

Para los moldes de silicona

- Cortamos masa estirada con cortante y apoyamos sobre los moldes de semiesfera.
- Cocinamos a horno a 180° por 12 minutos.
- Pintamos en interior con aerosol de *manteca* de cacao y rellenamos con curd de frambuesas, frutas rojas y figuras de *chocolate* blanco.

Para los moldes de tarteletas clásicas

- Rociamos con rocío vegetal, fonzamos los moldes con la masa, recortamos los bordes y picamos con un tenedor.
- Cocinamos en horno a 180° por 12 minutos.
- Rellenamos con el caramelo e incorporamos los piñones tostados y las castañas de *cajú*

Para las tarteletas rizadas

- Rociamos los moldes con spray vegetal
- Apoyamos una lámina de masa estirada y pasamos un palo de amasar para recortar cada moldecito.
- Cocinamos en horno a 180° por 12 minutos.
- Rellenamos con la ganache de *chocolate* y coco y terminamos con figuras de *chocolate*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mini-tarteletas-sablee-de-almendras