

Mini-Tartas



Ingredientes

Para el relleno de membrillo

MEMBRILLO: 100 g

Miel: Cantidad necesaria

Para la crema de ricotta

Azúcar: 20 g

Crema: 75 g

Ricotta: 230 g

Sal entrefina: Pizca

Ralladura de naranja: 1 Unidad

Para la masa

Leche: 60 cc

Manteca fría en cubos: 30 g

Bicarbonato: 3 g

Sal: 3 g

Germen de trigo: 15 g

Harina de almendras: 40 g

Harina: 150 g

Azúcar rubia: 25 grs.

Preparación de la Receta

Para la masa

- Procesamos la *harina*, la *harina* de almendras, el germen de trigo, el azúcar, la sal y el bicarbonato.
- Incorporamos la *manteca*
- Continuamos procesando

- Agregamos la leche y procesamos.
- Colocamos en las tarteletas y dejamos enfriar.
- Llevamos al horno a 175°C durante 15 minutos con peso y luego retiramos el peso y secamos con el horno a 125°C.

Para el relleno de ricotta

- Procesamos la ricotta, la *crema* y el azúcar.
- Luego, incorporamos la ralladura, el cointreau y la sal.
- Cuando la mezcla esté lista, la utilizamos inmediatamente.

Para el relleno de membrillo

- Calentamos el membrillo con un chorrito de agua y rellenamos inmediatamente.

Para ambas tartas calentamos la miel en el microondas hasta que esté

- Derretida y colocamos encima para dar brillo.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/minitartas>