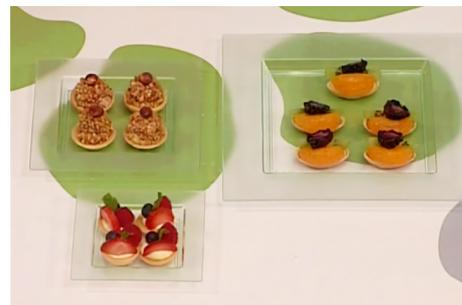


# Pastelitos para la hora del te

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Crema Pastelera

**Yemas:** 6 Unidades

**Leche:** 2 Tazas

**Fecula De Maiz:** 3 cdas.

**Azucar:** 150 grs.

**Vaina de vainilla:** 1 Unidad

**Mantequilla:** 50 grs.

### Pasta tartaletas

**Sal:** 1/2 cdita.

**Mantequilla fría:** 125 g

**Azucar:** 1/2 cdita.

**Harina:** 250 grs.

**Agua fría:** 1/4 Taza

### Variación

**Crema de leche montada:** 150 g

**Praliné:** 50 g

**Concentrado de café:** 1 cda.

**Jugo de Limón:** 2 Unidades

### Varios

**Ralladura de limón:** 1 Unidad

**Chocolate rallado:** 50 g

**Frambuesas:** 10 Unidades

**Zarzamoras:** 5 k

**Granos de café:** 10 Unidades

**Avellanas caramelizadas:** 10 Unidades

## Preparación de la Receta

## Pasta tartaletas

- En una procesadora coloque la *mantequilla* fría cortada en cubos, sal, azúcar y *harina*, comience a procesar mientras incorpora de a poco el agua, luego quite la masa del procesador y amase sobre la mesada solo unos minutos, estírela con un palo de amasar mientras gira la masa y hasta lograr un espesor de ½ cm.
- Con un cortante circular de aproximadamente 4cm de diámetro córtela y acomode sobre los moldes de tartaletas, presione suavemente con los dedos para que la masa tome la forma del molde, quite el excedente, pinche la masa con un tenedor y deje reposar en la heladera durante 2 horas

## Crema Pastelera

- En una *cacerola* coloque la leche y cocine a fuego medio, incorpore el interior y la vaina de vainilla y la mitad de azúcar.
- En un bowl coloque las yemas con la mitad restante de azúcar y la fécula de maíz, bata con un globo hasta blanquearlas y una vez que la leche rompa hervor vierta una pequeña parte sobre las yemas, mezcle para temperar y luego viértalas sobre el resto de leche caliente, lleve nuevamente al fuego y bata continuamente hasta que espese, terminada la cocción retire del fuego y añada la *mantequilla*, mezcle hasta emulsionar.
- Sobre una placa con papel silicon vuelque la *crema* pastelera, cubra con otra hoja de papel silicon y reserve en la heladera hasta que se enfríe.

## Armado

- Transcurrido el tiempo de reposo cocine las tartaletas en un horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 12 a 15 minutos
- Terminada la cocción retire del horno y deje enfriar.
- Una vez fría la *crema* pastelera divídala en tres partes iguales, incorpore a una de las partes *praliné*, en otra agregue concentrado de *café* y en la tercera parte *jugo de limón*, mezcle las preparaciones y luego agregue *crema* montada en partes iguales a cada una de los rellenos, mezcle nuevamente hasta integrar.
- Coloque las preparaciones en diferentes mangas y rellene las tartaletas, luego decore las de concentrado de *café* con granos de *café* y *chocolate* rallado, las de *praliné* con avellanas caramelizadas y las de *jugo de limón* con zarzamoras, frambuesas y ralladura de *limón*.

## Presentación

- Presente las tartaletas en una fuente y luego acomode dentro de una caja de regalo.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pastelitos-para-la-hora-del-te>