Petit Fours - Tarteletas de frutilla y pistacho



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crema de almendras

Huevos: 2 Unidades
Almendras en polvo: 100 g
Harina 0000: 40 g
Manteca: 100 g
Azucar impalpable: 75 g

Masa azucarada

Huevos: 100 grs.
Azucar: 125 grs.
Harina: ½ k
Manteca: 330 g

Tarteletas de frutilla y pistacho

Pistachos: 200 grs.
Frutillas: 300 grs.
Coco rallado: Cantidad necesaria

Varios

Agua Caliente: Cantidad necesaria
Mermelada de duraznos: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Crema de almendras

- Bata la *manteca* pomada con el azúcar hasta obtener una *crema* pálida.

- Agregue los huevos y mezcle bien.
- Incorpore la *harina* y las almendras en polvo.

Masa azucarada

- En un bowl mezcle la *harina* con la *manteca*, el azúcar y los huevos hasta unir todos los ingredientes.
- Deje reposar cubierta con un film en la heladera durante 30 minutos.
- Estire hasta obtener una lámina de 4 mm de espesor.
- Corte discos de un diámetro mayor a los moldes de las tarteletas.
- Forre los moldes y rellene hasta la mitad con la *crema* de almendras.
- Cocine en el horno precalentado a 180º C durante 20 minutos aproximadamente.
- Corte las frutillas por la mitad al sesgo.
- Pincele las tarteletas con mermelada de duraznos diluida con agua caliente.
- Cubra con las frutillas, pincele con la mermelada y espolvoree los bordes con pistachos molidos y coco rallado.

Presentación

- Sirva los petit fours en una fuente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/petit-fours-tarteletas-de-frutilla-y-pistacho