

Pie de Melocotón



Ingredientes

Azucar: 200 grs

Esencia De Vainilla: 1 cdita

Levadura en polvo: 1 cdita

Melocotones o duraznos: 5 Unidades

Sal: c/n

Huevos: 3 Unidades

Harina de reposteria: 400 grs

Mantequilla pomada: 200 grs

Mermelada de melocotón o durazno: 100 grs

Preparación de la Receta

- Hacemos una masa mezclando los ingredientes en un volcán de *harina*
- Amasamos unos minutos hasta obtener una masa uniforme
- No te pases con el amasado porque no queremos que desarrolle el gluten.
- Dejamos descansar la masa en la nevera, en un papel film y con una forma aplanada, para que enfríe más rápido y para poder estirla rápidamente.
- Precalentamos el horno a 180 °C.
- Estiramos la mitad de la masa sobre un molde apto para el horno y que puedas llevar a la mesa.
- Extendemos una capa de mermelada y sobre ella colocamos trozos de **melocotón** o duraznos
- Extendemos una nueva capa de masa, hacemos pequeños cortes encima de la masa para que no "explote" en la cocción y llevamos al horno durante unos 40 minutos.
- Al salir del horno podemos espolvorear con azúcar glass, con mermelada rebajada con agua o dejarla así.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pie-de-melocoton>