

Stracciata dulce

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Masa

Yemas: 7 Unidades

Harina 0000: 450 Gramos

Manteca: 75 Gramos

Huevos: 3 Unidades

Sal: ½ Cucharada

Relleno

Dulce de leche: ½ kilo Gramos

Mascarpone: 400 Gramos

Frambuesas: 200 Gramos

Frutillas: 100 Gramos

Azucar impalpable: Cantidad necesaria

Moras: 200 Gramos

Arándanos: 200 Gramos

Ralladura de naranja: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Batir en un bowl las yemas con los huevos y la sal
- Luego agregar la *harina* y la *manteca* fundida.

Luego unir dentro del bowl y luego amasar en mesada

- Al principio con las manos y luego con la ayuda de un palote.
- Amasar hasta lograr una masa fina
- Cortar con la ayuda de un cuchillo
- Disponer sobre placas de silicona
- Con un tenedor agujerear la masa antes de llevar a un horno a 180^a durante 10 minutos

- Al menos repetir este procedimiento con 4 láminas de masa.

Para el relleno

- Mezclar en un bowl el dulce de leche con el mascarpone, las frutas rojas, ralladura de *naranja* y un poco de azúcar impalpable
- Armar el postre alternando masa con el relleno, las fruta y mansa nuevamente
- Terminar con azúcar impalpable.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/stracciata-dolce>