Tarta fosforito



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Para el armado

Muzzarella: 400 Gramos
Huevo: 6 Unidades
Jamon: 500 Gramos
Mostaza: 1 Cucharada

Para el glaseado

Azucar impalpable: 250 Gramos
Jugo de Limón: 1 Cucharadita
Claras: 2 Unidaes

Para la masa

Harina 000: 400 Gramos
Sal: 1 Cucharada
Agua: Cantidad necesaria
Aceite: 90 cc

Preparación de la Receta

- Procesar *harina*, sal, aceite y una vez mezclado agregar agua de a poco hasta que la masa se despegue del recipiente.
- Dividir en 2 mitades
- Estirar en 2 discos y reservar en frío.

Para el armado

- Mezclar en un bowl huevos y *mostaza*, reservar.

- Fonzar un molde circular desmontable previamente enmantecado colocando masa en la base y las paredes.
- Colocar en la base una parte de muzarella rallada y por encima 1 capa de *jamón cocido* en *fetas*.
- Añadir el queso muzarella rallado restante y tapar con el disco de masa restante cerrando bien los bordes.
- Esparcir el glaseado sobre la superficie de la tarta y cocinar a 160ª c por 45 minutos.

Para el glasedo

- Mezclar en un bowl azúcar impalpable, claras, *jugo* de *limón* y trabajar con batidora de mano hasta formar un glaseado firme y sostenido.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-fosforito