

# Tarteletas de Frambuesa



## Ingredientes

### Para el relleno

**Chocolate blanco:** 60 g

**Crema Batida:** 10 cc

**Frambuesas:** 200 g

**Queso mascarpone:** 250 g

### Para la masa anti-humedad

**Manteca:** 285 g

**Agua:** un Chorrito

**Azucar impalpable:** 1 cda

**Vinagre Blanco:** 1 cda.

**Huevo:** 1 Unidad

**Azucar:** 100 g

**Harina:** 500 g

**Sal:** Una pizca

## Preparación de la Receta

- Llevar a un bol 500 gr de *harina* con 285 gr de *manteca*, 1cda de azúcar impalpable, 100 gr de azúcar, 1 pizca de sal, 1 *huevo*, 1 cda de *vinagre* blanco y 1 chorrito de agua.
- Trabajar con la punta de los dedos (para no pasarle calor). Cuando esté integrado llevar a la mesada y terminar de amasar (siempre cuidando de tocarla poco).
- Espolvorear con un poco de *harina*, estirar con palote hasta lograr la forma del molde. Llevar a moldecitos de tarteletas desmontable y fonzar para que alcancen los bordes.
- Forrar con papel aluminio en los costados y hornear a 190 grados durante 10 a 15 minutos. Reservar hasta enfriar.
- Derretir 60 gr de *chocolate* blanco a baño maría de fuego bien suave. Retirar del fuego unos minutos antes de que esté completamente derretido y revolver fuera del fuego hasta que termine de derretirse. Llevar a un bol y mezclar con 250 gr de queso mascarpone hasta lograr una *crema* lisa.
- Rellenar las tarteletas con la *crema* y decorar con frambuesas a gusto.

