

Tartaletas de frutas



Galletas sable

<i>Ingredientes.</i>	<i>Gramos</i>
<i>Harina de trigo.</i>	<i>600</i>
<i>Margarina.</i>	<i>400</i>
<i>Azúcar en polvo.</i>	<i>200</i>
<i>Esencia de vainilla.</i>	<i>10</i>

Proceso

Colocamos todos los ingredientes en la batidora hasta formar una masa suave y elástica

Crema pastelera

<i>Leche líquida.</i>	<i>600</i>
<i>Yemas.</i>	<i>2</i>
<i>Azúcar corriente.</i>	<i>80</i>
<i>Margarina.</i>	<i>30</i>
<i>Maizena.</i>	<i>45</i>
<i>Esencia de vainilla.</i>	<i>8</i>

Procedimiento

- En una olla colocamos la leche con una parte de azúcar llevamos al fuego*
- En un bowl colocamos la otra parte de leche Adicionamos el azúcar, las yemas y la Maizena*

Adicionamos a la primera mezcla sin dejar de mezclar para evitar que se nos forme grumos.

Fruta de decoración : fresa 1lb, kiwi 2un, durazno en lata, cereza 125gr

Peso muerto: (alverja seca)