



Tarta de frutas con crema

Sartén 18
Terra



4 porciones



25 min



Horno Masas

INGREDIENTES

60 gr. harina
40 gr. manteca a temperatura ambiente
40 gr. azúcar impalpable
1 un. yema de huevo
1 cdita. esencia vainilla

Para rellenar y decorar:

300 cc. crema batida
c/n durazno, arándanos, frutillas

PREPARACIÓN

Para la masa de la tarta batimos dentro de la Sartén la manteca con el azúcar hasta obtener una crema. Agregamos la yema de huevo, la esencia y la harina y formamos la masa sin amasar mucho. La estiramos dentro de la Sartén y colocamos un papel manteca con porotos o algo que tenga peso por arriba para que no se nos bajen los bordes en la cocción.

Cocinamos 25' a fuego mínimo hasta que la masa esté dorada. Una vez fría la rellenamos con crema batida y decoramos la tarta con frutas frescas.