

Tarta de frutas y hojaldre



Ingredientes

2 huevos y 1 yema de huevo

1 lámina de masa de hojaldre(230 gr aprox)

250 ml de leche desnatada

1 chorro de sucrtalosa

30 gr de harina

1 plátano en rodajas

1 melocotón en rodajas

4 ó 5 fresas cortadas en rodajas

1 manzana cortada en rodajas

4 ó 5 uvas cortadas en rodajas

2 cdas de mermelada ligth para untar por encima

Personas: 16 u

Tiempo total: 30 min

Preparación: 5 min

Cocinado: 25 min

Dificultad: baja

Preparación

Precaliente el horno a 180º

Bata en un bol los huevos y la yema y reserve. Forre la bandeja de horno con papel de hornear o ponga una base de teflón.

Corte dos tiras de masa de hojaldre de 2 cm de ancho a lo largo y otras dos a lo ancho. Humedezca, con el dedo mojado en agua, los bordes del rectángulo de masa y pegue encima de cada uno las tiras para formar un borde más alto. Coloque la masa en la bandeja preparada, pinche con un tenedor el centro de la masa y pincélela con un poco del huevo batido reservado.

Hornee durante 15-20 minutos o hasta que esté dorada. Retire del horno y reserve.

Ponga en un recipiente apto para microondas la leche, la sucralosa, la harina y los huevos batidos reservados y programe durante 5 minutos a 600 watios. Vierta la crema sobre la tartaleta horneada.

Coloque las frutas cortadas sobre la crema de forma decorativa.

Pincele la tarta con la mermelada y reserve en el frigorífico hasta el momento de servir.

Tarta de frutas y hojaldre(thermomix)



Ingredientes

2 huevos y 1 yema de huevo
1 lámina de masa de hojaldre(230 gr aprox)
250 ml de leche desnatada
1 chorro de sucralosa
30 gr de harina
1 plátano en rodajas
1 melocotón en rodajas
4 ó 5 fresas cortadas en rodajas
1 manzana cortada en rodajas
4 ó 5 uvas cortadas en rodajas
2 cdas de mermelada ligth para untar por encima

Personas: 16 u

Tiempo total: 30 min

Preparación: 5 min

Cocinado: 25 min

Dificultad: baja

Preparación

Precaliente el horno a 180º

Bata en un bol los huevos y la yema y reserve. Forre la bandeja de horno con papel de hornear o ponga una base de teflón.

Corte dos tiras de masa de hojaldre de 2 cm de ancho a lo largo y otras dos a lo ancho. Humedezca, con el dedo mojado en agua, los bordes del rectángulo de masa y pegue encima de cada uno las tiras para formar un borde más alto. Coloque la masa en la bandeja preparada, pinche con un tenedor el centro de la masa y píncelela con un poco del huevo batido reservado.

Hornee durante 15-20 minutos o hasta que esté dorada. Retire del horno y reserve.

Ponga en el vaso la leche, la sucralosa, la harina y los huevos batidos reservados y programe durante 7 min/90º/vel 4. Vierta la crema sobre la tartaleta horneada.

Coloque las frutas cortadas sobre la crema de forma decorativa.

Píncele la tarta con la mermelada y reserve en el frigorífico hasta el momento de servir.