

Crostata de huevo con manteca y menta



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 30min , Número de porciones: 4

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/crostata-de-huevo-con-manteca-y-menta>

Preparación

Precaliente el horno a 230°C. Batir los huevos con la menta, la manteca y la sal. El paquete de tarta trae dos discos, por lo cual debe unirlos con un palo de amasar sin afinar la masa. Transfiera la masa a una bandeja para horno forrada con papel manteca. Levante el borde de la masa creando un labio que mantendrá la mezcla de huevo y evitará que se derrame. Vierta la mezcla de huevo uniformemente sobre el fondo de la corteza. Pliegue con cuidado los bordes de la masa hacia el centro. Hornear durante 15 a 20 minutos, hasta que el huevo se haya hinchado y dorado y la corteza esté dorada. Deje enfriar al menos 5 minutos antes de servir.



Ingredientes

- 3 Huevos
- 1 cucharada/s Menta picada
- 1 cucharada/s Manteca derretida
- 1/4 cucharadita/s Sal
- 1 paquete/s Tapa para tarta

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Comida para todos los días, Rápida, Familia