

Crostinis de frutillas, arándanos y frambuesas



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 25min

Tiempo total: 50min , Número de porciones: 3

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/crostinis-de-frutillas-arandanos-y-frambuesas>

Preparación

Para la masa: en una procesadora vierta la harina, el azúcar, la sal y la manteca cortada en trozos pequeños. Procesar hasta que se forman unas migas. Añadir los huevos ligeramente batidos, el jarabe y las hojas de menta y procesar nuevamente. Cuando la masa tenga la textura adecuada, envolverla en papel plástico y dejar reposar media hora en la heladera (si queda demasiado suave, agregar un poco de harina a la vez).

Precaliente el horno a 180 ° C. Divida la masa en tres partes. Estirar la masa hasta obtener medio centímetro de espesor. Forrar el interior de tres moldes de 16 cm. Pinchar el fondo con un tenedor y cubrir con papel aluminio, cubrir con garbanzos secos. Cocine por 10 minutos. Retire las semillas y papel y cocer durante 5 minutos más. Vierta dos cucharadas de mermelada de arándanos en una tarta, dos de frutillas en otra y dos de frambuesas en otra y hornear durante 15 minutos. Retirar del horno, dejar enfriar en el molde durante unos minutos y luego transferir a una rejilla. Antes de servir, decorar con flos

Ingredientes

- 300-400 gramo/s Harina
- 200 gramo/s Manteca
- 2 Huevos grandes
- 2 cucharada/s Azúcar
- 2 cucharada/s Jarabe de Menta
- 2 cucharada/s hojas de Menta trituradas
- 1 cantidad mínima Sal
- 1 poco Mermelada de frutillas
- 1 poco Mermelada de arándanos
- 1 poco Mermelada de frambuesa
- 1 poco Frutillas
- 1 poco Arándanos
- 1 poco Frambuesas
- 1 poco Menta para decorar
- 1 poco Azúcar impalpable

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Día de San Valentín, Italiana, Todo el año, Costosa, Económico, Frutas, Visitas, Postre, Dulces

arándanos, las frambuesas y las frutillas y
espolvorear con azúcar en polvo y las hojas
de menta.

