

# Pie corazón



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 25min , Número de porciones: 4

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/pie-corazon>

## Preparación

Estire la masa sobre una mesada y con un cortante con forma de corazón (o cualquier otra forma que desee) vaya cortando varias unidades. Coloque una cucharada de ricota y una cucharadita de cerezas picadas. Con otra unidad de masa de corazón colóquela arriba y haga coincidir bien los bordes. Puede unir con un tenedor (tenga cuidado de no deformar la figura ya que no se sabrá si es un corazón o qué). Pincele con un poco de manteca derretida y espolvoree azúcar y lleve al horno por tiempo aproximado de 15 minutos; o hasta que note la masa cocida y apenas dorada.

## Ingredientes

- 1 paquete Tapa para tarta
- 1 puñado Cerezas
- 1 poco Ricota

## Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Día de San Valentín, Todo el año, Económico, Cereales, pastas y arroz, Frutas, Exótica, Rápida, Ingrediente extra, Para/con niños, Familia, Visitas, Dulces

