

Tarteleta de mascarpone y pera



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 45min

Tiempo total: 1hrs. 15min , Número de porciones: **12**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/tarteleta-de-mascarpone-y-pera>

Preparación

Para preparar la masa, colocar todos los ingredientes en un procesador de alimentos (o lo puede hacer a mano), hasta formar una masa arenada y quebradiza. Envolverla en papel fil y llevar a la heladera por espacio de media hora. Mientras tanto, lavar bien el limón y obtener su ralladura sin llegar a la parte blanca que es amarga. Reservar. Aparte, en un bol, introducir el mascarpone con el azúcar y batir con ayuda de unas varillas manuales hasta que quede con la consistencia de una crema. Añadir los huevos uno a uno y seguir batiendo hasta que estén completamente integrados. Por último incorporar la fécula de maíz y la ralladura de limón y mezclar bien. Pelar las peras y cortarlas en dados pequeños, añadirlos a la mezcla anterior. Remover hasta que estén bien integrados. Sobre la superficie de trabajo espolvorear harina para poder trabajar bien la masa. Extender la masas con la ayuda de un rodillo, no se debe trabajar mucho. Con ayuda de un cortador circular, preparar bases individuales. Forrar los moldes con papel manteca y extender los círculos dándole la forma del molde. Coloca un poco de papel de

Ingredientes

- Para la masa: 350 gramo/s Harina
- 130 gramo/s Manteca
- 70 cc. Agua
- 1 cantidad mínima Sal
- 2 cucharadita/s Azúcar
- 1 paquete/s Levadura instantánea
- Para el relleno: 250 gramo/s Queso Mascarpone
- 2 Peras
- 100 gramo/s Azúcar
- 3 Huevos
- Ralladura de 1 limón
- 100 cc. Crema de leche
- 1 cucharada/s Fécula de maíz

Categorías

Un día normal, Día Especial, Todo el año, Costosa, Frutas, Lácteos y huevos, Comida para todos los días, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces

aluminio y unos garbanzos para cocinar la masa. Llevar al horno durante unos 15 minutos a 180 °C. Luego, rellenar con la mezcla preparada, no llenar del todo ya que en el horno se subirá un poco y volver a llevar al horno las tarteletas ya rellenas a la misma temperatura pero 30 minutos. No abrir antes el horno. Para servir espolvorear con un poco de azúcar impalpable, si lo desea. Fuente: deliciasdesdebarcelonaabuenosaires.blogspot.com

