

# Tarteletas de dulce de leche



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 45min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 1 hrs. 5min , Número de porciones: 6

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/tarteletas-de-dulce-de-leche>

## Preparación

Mezclar la harina con la levadura. Por otro lado, batir los huevos con la leche y añadir el azúcar, la ralladura de limón, la manteca a temperatura ambiente, y la harina. Primero mezclar y después amasar hasta que los ingredientes estén bien unidos, no hace falta amasar mucho la masa. Formar un bollo, tapar con film y llevar a la heladera por una hora. Después, estirar con ayuda de un poco de harina para que no se pegue a la mesa ni al rodillo. Dejarla con un grosor de unos 3 mm. Cortar aros un poco más grandes que el diámetro de la tartaleta y forrarlas. Con la masa que sobre, volverla a juntar, estirar nuevamente y hacer tiras. Rellenar las tartaletas con el dulce de leche, poner las tiras formando una rejilla y hornear a 180°C durante unos 20 minutos o hasta que estén doradas. Sacar, dejar enfriar, desmoldar y poner un poco de azúcar impalpable por encima si desea. Disfrute! Fuente: <http://www.elmonstruodelasgalletas.com/>

## Ingredientes

- 300 gramo/s Harina
- 10 gramo/s Levadura instantánea
- 150 gramo/s Manteca
- 125 gramo/s Azúcar
- 1 Huevo
- 2 Yemas de huevo
- 50 cc. Leche
- Ralladura de 1/2 limón
- 8 cucharada/s Dulce de leche repostero

## Categorías

Día Especial, Argentina, Todo el año, Económico, Rápida, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Postre

