

Tarteletas de frutilla y kiwi



Dificultad: □□□□□

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

Tiempo total: 30min , Número de porciones: 12

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/tarteletas-de-frutilla-y-kiwi>

Preparación

Batir el huevo y el agua en un bowl. Reservar. Estirar la masa de hojaldre y cortarla con corta pasta 24 círculos de 6 cm de diámetro. En 12 de los círculos cortar en el centro con un cortapasta de 4 cm de diámetro (le quedará como una arandela). Pintarlas con el huevo batido y superponer los anillos cortados en los círculos enteros. Pintar nuevamente con el huevo batido y llevar al horno hasta que se doren ligeramente y se inflen. Sacar del horno y dejar que se enfríen completamente. 2. Derretir la mermelada en una cacerola a fuego bajo. Retirar la cacerola del fuego y agregar las frutillas en rodajas. 3. En la procesadora, mezclar el kiwi y la miel hasta que quede suave. En un bowl grande, batir la crema y el azúcar para hacer crema chantilly. 4. Rellenar cada tarteleta de hojaldre con las frutillas y rociar un poco de la salsa de kiwi. Por último, decorar cada tartaleta con crema batida antes de servir.



Ingredientes

- 1 Huevo
- 2 cucharada/s Agua
- 1 hoja Lámina de hojaldre
- 125 grs. Mermelada de frutillas
- 400 grs. Frutillas frescas en rodajas
- 4 Kiwis
- 2 cucharada/s Miel de Abejas
- 125 cc. Crema de leche
- 2 cucharadita/s Azúcar impalpable

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Navidad, Pascuas, Día de la Madre, Año Nuevo, Día Especial, Día de San Valentín, Todo el año, Frutas, Ingrediente extra, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Dulces