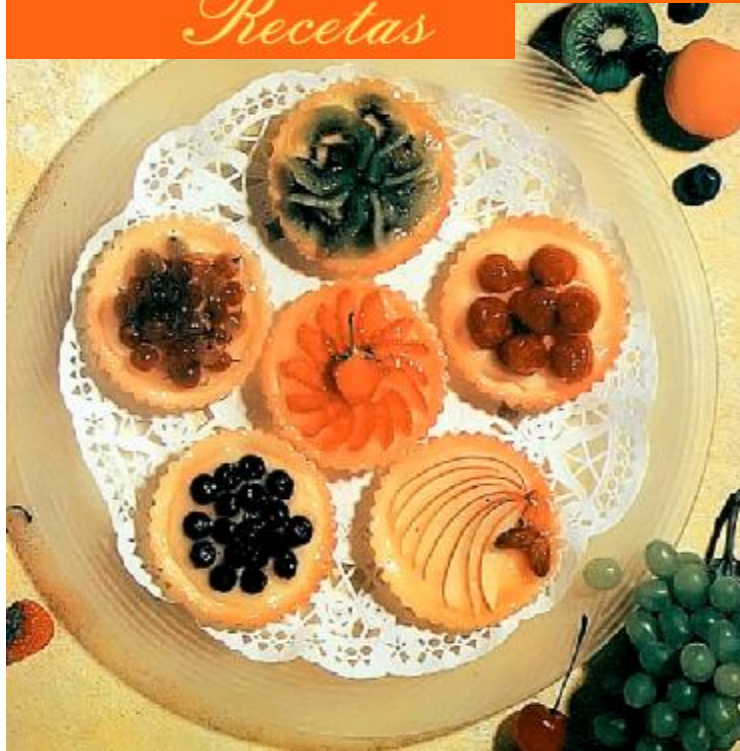


# Nuestras Recetas



## Tartas de fruta de un minuto

*Ingredientes: Masa*

*-1/2 taza de manteca.*

*-1 taza (125 g.) de azúcar impalpable.*

*-1 huevo pequeño. - 3 gotas de vainilla. -1/4 taza de harina.*

*Preparación .Batir en batidora, la manteca hasta que esté cremosa, agregar el azúcar, batir e incorporar el huevo y la vainilla.*

*Agregar con espátula (sin mezclar demasiado) el harina. Envolver la masa y refrigerar.*

*Calentar el horno a 200° C, enmantecar moldes de tortitas, quitar la masa del refrigerador, estirar con rodillo de amasar, disponer en las tarteritas (el sobrante de masa puede guardarse en el refrigerador). Dejar reposar la masa por 15 minutos en las tarteritas. Hornear por 15 minutos.*

*Ingredientes: Relleno*

*-1 postre de vainilla*

*-frutas trozadas (mandarinas, peras, manzana etc.)*

*-jalea de manzana o membrillo*

*Preparación: Hacer el postre de vainilla, rellenar las cortezas de tortitas, disponer la fruta picada sobre la crema, pintar con la jalea y dejar enfriar.*