



TARTA DE MARACUYÁ



TIPS

--EL MOLDE IDEALMENTE DEBE SER DESMONTABLE (MOLDE DE QUICHE O DE TARTA) PERO PUEDES UTILIZAR OTRO MOLDE, O UNA REFRACTARIA QUE SE PUEDA METER EN EL HORNO. ESTOS MOLDES LOS CONSIGUES EN ORQUIDEA, HOMESENTRY O HOMECENTER.

-TEXTURA CRUMBLE: CUANDO LA HARINA, LA SAL Y LA MANTEQUILLA HACEN UNA MASA ARENOSA QUE PODEMOS APELMAZAR PERO SE DESHACE CON FACILIDAD.

-AGREGAMOS AGUA A LA MASA SI SE REQUIERE

-RECUERDA TENER HARINA DE MAS CUANDO ESTÉS HACIENDO LA MASA Y DEJARLA ENFRIAR POR UNOS 15-20 MINUTOS ANTES DE AMASAR

-LA MASA DEBE TENER UN GROSOR DE 3-5 MM APROX.

-AYUDÉMONOS DEL RODILLO PARA LLEVAR LA MASA HASTA EL MOLDE, ENTRE MENOS MANIPULEMOS LA MASA, MEJOR, SOLO DEBEMOS ENROLLARLA EN EL RODILLO Y LISTO

-NO ES NECESARIO ENGRASAR EL MOLDE

-HORNEA POR 15-20 MINUTOS LA MASA ANTES DE RELLENARLA,

LOS TOPPINGS SON OPCIONALES, PUEDES USAR LO QUE MÁS TE GUSTE

-EL ACEITE DE COCO SE PUEDE REEMPLAZAR POR GHEE O MANTEQUILLA

-EL PROCESADOR NO ES INDISPENSABLE, PODEMOS HACERLO A MANO

-PUEDES REEMPLAZAR LA STEVIA O LA MIEL POR AZÚCAR DE COCO

-EL POSTRE DEBE ENFRIARSE EN NEVERA AL MENOS 2 HORAS

-LA CANTIDAD DE DULCE DEPENDE DE NUESTRO GUSTO, IREMOS PROBANDO

INGREDIENTES

10-12 PORCIONES:

BASE

-200 GR DE HARINA (AVENA, ALMENDRA O MEZCLA

-1 HUEVO

.1 PIZCA DE SAL

-1 CDA DE STEVIA

-2 CDAS DE ACEITE DE COCO

-1CDA DE VAINILLA

CREMA

-3 HUEVOS

-2 YEMAS

-1/4 TAZA DE MIEL (APROX)

-4 CDAS DE ACEITE DE COCO

-2 LIMONES

-2 MARACUYÁ

TOPPINGS PARA DECORAR (OPCIONAL)

-FRESAS

-KIWI

-UCHUVAS

-ARANDANOS

NECESITAMOS:

HORNO

MOLDE DESMONTABLE DE 20X 20 O DE DIÁMETRO DE 25 CMS

PROCESADOR (O PUEDE SER A MANO) ESTUFA



TARTA DE MARACUYÁ

PASO A PASO

1. EN UN PROCESADOR PONEMOS LA HARINA, LA SAL, STEVIA Y ACEITE, MEZCLAMOS HASTA QUE ESTÉ CON TEXTURA CRUMBLE



2. AGREGAMOS EL HUEVO Y EL AGUA (SI SE REQUIERE) Y SEGUIMOS BATIENDO HASTA OBTENER LA TEXTURA IDEAL. LLEVAMOS A LA NEVERA POR 15-20 MINUTOS



3. ESTIRAMOS LA MASA CON AYUDA DE UN RODILLO PARA APLANAR UN POCO LA MASA HASTA TENER UNA CIRCUNFERENCIA CON 5 MM DE GROSOR



4. LA LLEVAMOS AL MOLDE, Y CON LA YEMA DE LOS DEDOS VAMOS MOLDEANDO HORNEAMOS POR 15- 20 MINMINUTOS A 180°C





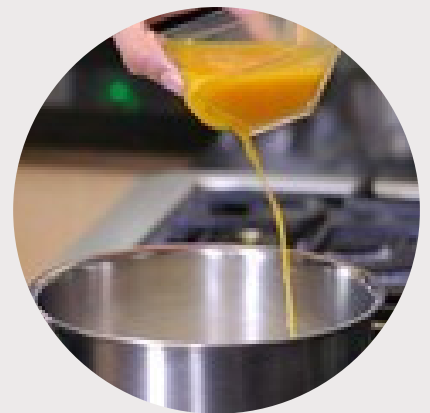
TARTA DE MARACUYÁ

PASO A PASO

5. MEZCLAMOS LAS YEMAS Y LOS HUEVOS.



6. EN UNA OLLA PONEMOS EL ZUMO DE MARACUYÁ, EL ZUMO DE LIMÓN, LA MIEL Y EL ACEITE DE COCO



7. CALENTAMOS ESTA MEZCLA A FUEGO BAJO POR 5 MINUTOS



6. AGREGAMOS POCO A POCO EN LA MEZCLA DE LOS HUEVOS, REVOLVIENDO CONSTANTEMENTE





TARTA DE MARACUYÁ

PASO A PASO

7. LLEVAMOS LA MEZCLA A FUEGO BAJO,
REVOLVIENDO HASTA QUE ESPESE



9. HORNEAMOS 8 MINUTOS MAS



8. COLAMOS LA MEZCLA Y SERVIMOS SOBRE
LA TARTA



10. DECORAMOS CON LA FRUTA

