



# TARTAS Y QUICHES

MASAS HORNEADAS

— ESCUELA —

**CURSOSDECOCINA**

comida, familia & amigos

# KUCHEN DE MANZANAS / TARTA DE FRUTOS ROJOS

## INGREDIENTES:

- 210 gr de Harina
- 70 gr de Azúcar
- 120 gr de Margarina
- 500 cc de Leche
- 2 yemas
- 50 gr de Maicena
- 100 gr de Azúcar
- Esencia de Vainilla a gusto
- Manzanas verdes
- Canela a gusto
- 100 gr de Azúcar
- Frutos rojos a gusto
- Brillo en gel

## ASÍ SE HACE:

### PARA LAS MIGAS:

Cernizar harina, azúcar y margarina hasta formar migas y enfriar.

### PARA LA MASA:

Cernizar harina, azúcar y margarina hasta formar migas, luego amasar, estirar y hornear.

### PARA LA PASTELERA:

Hervir la leche junto al azúcar y la vainilla. Templar leche junto a los huevos y la maicena, e incorporar hasta espesar.

# PASCUALINA CAPRESSA

---

## INGREDIENTES:

### PARA LA MASA:

- Harina 150 gr
- Margarina 60 gr
- Yemas 1
- Agua 35 cc
- Sal

### PARA EL RELLENO:

- Tomates cherry
- Albahaca
- Cebolla
- Mozzarella
- Crema de leche
- Leche
- Huevo
- Nuez moscada
- Sal pimienta

## ASÍ SE HACE:

Caramelizar cebolla.

Elaborar dos discos de masa, disponer uno en el molde y hornear a 180° x 10-15 min.

Rellenar con cebolla, tomate, hojas de albahaca y royal, tapar con el otro disco de masa y llevar al horno hasta dorar en 180° con una cruz en el centro.