

POSTRE Y TARTA DE CUARESMA elaboración

Ingredientes: 1 tarrina / 200 g // tarta de 22 cm (obtener proporciones para la tarta).

- Bizcocho – c.s.p.
- Cabello de ángel – 30 g.
- Leche con canela – c.s.p.
- Galletas maría – 2 galletas + galletas maría molidas.
- Crema pastelera – 56 g (16 g de cremín + 40 g de agua).
- Almendra tostadas molidas (opcional) – c.s.p.
- Harina tostada, azúcar glas y adorno en forma de cruz de canela.

Elaboración:

- Capa de bizcocho en el fondo de la tarrina humedecido con leche y canela.
- Sobre la capa de bizcocho ponemos 56 g de crema pastelera (16 g de cremín + 40 g de agua). La espolvoreamos con canela.
- Añadimos sobre la crema dos galletas maría humedecidas en leche y canela. Sobre las galleta ponemos una fina capa de cabello de ángel HIDA / 30 g. Espolvoreamos el cabello de ángel con almendra molida (opcional). La espolvoreamos con canela.
- Otra capa de bizcocho humedecido con leche y canela. Lo espolvoreamos con galleta molida.
- Para acabar cubrimos con harina tostada, azúcar glas y el adorno en forma de cruz de canela.

Datos relacionados:

Peso del contenido: 200 g / tarrina.

Volumen de la tarrina 190 g.

Se puede congelar.

Envase aluminio 11x7,2x3,4 cm 150 cc / 75 u – Referencia 10083 - precio: 7,65 € iva bruto / Envases del Mediterráneo www.envasesdelmediterraneo.com / Usuario: pasteleriamerengue@gmail.com / contraseña: paco\$2824