Tarta de galletas

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** yayi bormen

Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- Para las galletas:
- 280 g de harina
- 125 g de mantequilla
- 120 g de azúcar
- 1 huevo
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- Una pizca de sal
- Para el relleno:
- Crema pastelera
- 100 g de frambuesas

Preparación:

Paso 1

Mezclar la mantequilla con el azúcar y la sal, añadir el huevo y la vainilla. A continuación añadir la harina en tres tandas, mezclando después. Hacer una bola con la masa y estirarla entre dos papeles vegetales. Dejar que repose en la nevera 1 h. Precalentar el horno a 190º. Colocar papel vegetal sobre la bandeja del horno. Cortar con el cortapastas deseado y colocar sobre la bandeja. Hornear 8 min y reposar sobre una rejilla. Una vez tengamos las galletas frías colocar una base con 8-10 galletas sobre un molde o la bandeja de servir, cubrir con la crema y repartir las frambuesas. Colocar las galletas superiores presionando ligeramente, alisar los laterales con una espátula y dejar en la nevera.