

# Tartaletas miniaturas y barquitas



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Ely

## Descripción:

Tartaletas y barquitas pequeñas para cóctel

**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Aperitivo

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Ingredientes para 8 personas :

- 250 grs. de Harina
- 1/2 cucharadita de Sal
- 150 grs. de Mantequilla
- 1 Huevos
- 1 cucharada de Leche fría

## Preparación:

### Paso 1

Mezclar harina y sal, integrar mantequilla, huevo y una pizca de azúcar. Mezclar los ingredientes con la punta de los dedos incorporando gradualmente con la harina, cuando todo esté unido agregar la leche, amasar hasta obtener una masa tersa, envolver en film plástico y dejar reposar refrigerada 2 a 3 horas. Extienda la masa entre dos hojas de film plástico hasta lograr un grosor de 3mm aprox. corte círculos más grande que los moldes y cúbralos con la masa, pinche con un tenedor. Cubra cada molde con papel aluminio y rellene con porotos secos. Hornee 8 minutos, retire el papel aluminio y los porotos y vuelva a hornear hasta que se doren, retire y deje enfriar en una rejilla.