Tarta de frutas

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Pon la fruta que más te guste, aprovecha la de temporada, siempre más economica y más rica, tambien puede ser en almibar

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- Masa de Hojaldre
- Crema pastelera
- Fruta

Preparación:

Paso 1

Ponemos la masa de hojaldre descongelada sobre la placa de horno, la pinchamos para que no suba y horneamos a 180º fuego arriba y abajo hasta que veamos que empieza a tomar color. Cuando la saquemos y este un poco fria le extendemos la crema pastelera que debe de estar fria y un poco espesa. Ahora ya puedes ir cortando frutas y decorando a tu gusto. Para darle brillo, calienta un poco de mermelada de melocotón con un chorrito de agua en el micro y la pintas(tambien lo puedes hacer con una hoja de gelatina que hayas disuelto previamente)