

Tarta de ricota

Ingredientes

Masa

Manteca	130 g
Harina 0000	270 g
Fécula	70 g
Polvo para hornear	10 g
Azúcar	130 g
Huevo	1 u
Yemas	2 u
Esencia	a gusto

Para rellenar

Ricota	500 g
Claras	2 u
Azúcar impalpable	100 g
Esencia de vainilla	a gusto
Ralladura de limón	a gusto

Extras

Huevo para pincelar
Azúcar impalpable

Preparación:

Masa: Mezclar los ingredientes secos y agregar la manteca cortada en cubitos. Formar un arenado y unir los líquidos. Refrigerar la masa por media hora.

Relleno: Mezclar todos los ingredientes y reservar. (Si la ricota está muy desgranada se puede mixear junto a una cucharada de crema o queso crema)

Armado: Tomar $\frac{2}{3}$ de la masa y estirar en forma redonda sobre la mesada enharinada. Cubrir un molde de tarta recto o acanalado. Acomodar en el fondo y los bordes. Rellenar y cubrir el tercio de masa restante.

Pincelar con huevo batido, pinchar y hornear a 220°C por 40 minutos (o hasta dorar)

Dejar enfriar durante 1 hora y desmoldar. Refrigerar tapada en la heladera y espolvorear con azúcar impalpable antes de servir.

*Esta receta rinde para una tarta de 26 a 28 cm de diámetro o 2 unidades de 18 o 20 cm de diámetro.

Tarta de café y nuez

Ingredientes

Masa

Harina	120 g
Manteca	80 g
Azúcar impalpable	40 g
Harina de nuez	60
Clara	1 u

Crema pastelera de café

Leche	250 cc
Huevos	1 u
Yema	1 u
Fécula	30 g
Azúcar	75 g
Café instantáneo	10 g
Esencia de café o licor	10 cc
Nueces para decorar	c/n

Preparación:

Masa: Procesar todos los ingredientes secos con la manteca hasta formar un arenado. Agregar la clara y unir. Llevar a la heladera.

Estirar la masa y forrar un molde de tarta de 22 cm de diámetro previamente enmantecado y enharinado (o con papel manteca).

Enfriar, pinchar y hornear a 200°C hasta apenas dorar.

Crema pastelera de café: Hervir la leche. Mezclar en un bol el huevo con la yema, la fécula y el azúcar. Añadir la leche a esta mezcla y volver al fuego hasta que comience a hervir. Incorporar el café disuelto en el líquido elegido. Dejar enfriar cubierta con papel film en contacto.

Armado: Desmoldar la tarta una vez fría y dejar enfriar completamente. Volcar la crema tibia para que se acomode mejor. Decorar con nueces picadas y espolvorear con café o azúcar impalpable.

*** Todas las recetas son exclusivas de las clases Flopi Diaz ***