

TÍTULO DE LA RECETA: **TARTA DI ROSE**

Autor/a de la receta: Catalina Tellechea Alonso

Tiempo de realización aproximado: 4 horas

Ingredientes:

Para la masa:

- 500gr Harina de repostería
- 3 Huevos (180gr)
- 80ml Leche
- 75gr Azúcar
- 15gr Levadura fresca
- 180gr Mantequilla
- 8gr Sal

Para el relleno:

- Al gusto, crema de cacao, crema pastelera, etc...

Pasos de la receta:

Paso 1: en un bol echar la harina tamizada junto con el azúcar y la levadura y mezclar bien, después añadir la leche y los huevos de uno en uno y trabajar bien.

Paso 2: mezclado esto, añadir poco a poco la mantequilla, cortada en dados, a temperatura ambiente e ir integrándola despacio que se haga una masa homogénea sin grumos, echo esto añadir la sal y mezclar. Una vez mezclado meter a la nevera durante 2 horas que fermente.

Paso 3: transcurrido el tiempo estirar la masa, preferiblemente en cuadrado, con 1-2 cm de grosor y rellenar con lo que más nos guste sin llegar a los bordes. A continuación, enrollar con cuidado y de nuevo reposar en la nevera durante otra hora.

Paso 4: después cortar en rodajas de unos 4cm y repartir por el molde, previamente engrasado (aceite o mantequilla), dejando entre los trozos un pequeño espacio para que pueda aumentar el volumen y dejar reposar una vez más 1 hora en la nevera tapado.

Paso 5: precalentar el horno a 200º con calor arriba-abajo y ventilador.

Paso 6: por ultimo bajar la temperatura a 180º y hornear durante 25 minutos.

Indicad tanto pasos como lleve la receta.

Acompañar de unas tres fotos en las que se les vea cocinando/diferentes pasos y una con el resultado final.
Adjuntarlas en el correo. NO introducir en el Word.

Pasos a seguir para guardar el documento:

- Pulsar: “archivo”, guardar como (Proyecto de nombre del niño), pulsar en el escritorio para que lo localicen rápido.