



Tartolet con Furutte

Meyveli Tartolet



Mezzo kg. di pere, albicocche, pesche le frutta estive
Per l'impasto;
1 uova
3 bicchieri di farina
1 grattugiato sbucia del limone
100 gr. di margarina
1 tazzina di caffè zucchero a polverato
Per la cremata;
1,5 bicchieri di latte
1 cucchiaio di farina
1 cucchiaio amido di grano
1 bustina di vaniglia
1 cucchiaiino di margarina

Primamente si prepara l'impasto di tartolet. Margarina ammorbidata , uova e zucchero si mescolano in una ciotola profonda con miscelatore.

Sopra si aggiungono farina e sbucia di limone grattugiato. Si avrà un impasto mezzo duro che non si picca alle mani. poi l'impasto si rotola con un nailone , si mette nello frigo e si aspetta per mezz'oretta.

Dopo del tempo l'impasto si condivide in 10 pezzi uguali. ogni pezzo si apre secondo dello stampo di tarolet sul tavolo farinato. Poi si mettono nello9 stampo di tarolet oliato con stringere delle dita.

Tutti tartolet si mettono nello stampo e si danno nel forno riscaldato a 175 gradi si arrosiscono finchè diventano colori rosso.

In questo momento si prepara la cremata; Latte, amido , zucchero polverato si mescolano in una ciotola, poi si mette sul fuoco medio , si cucina con mescolare finchè per arrivare alla coerenza di cremata.

Dopo aver tolto la crema dal fuoco si aggiungono 1 cucchiaiino di burro insieme con sbucia di limone grattugiato.

Gli impasti dopo aver cucinato si tolgono dagli stampi e dentro si mette dalla cremata preparata. Sopra si filano le frutta fettate.

Nota: Non si deve mettere nel liquido di limone nelle frutta come mela o pera, poi sopra si può pizzicare zucchero polverato.