

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ingredientes Masa | | | | | Procedimiento |
| **Tegral Satin Plant Based** | 1000 | g |  |  | * Colocar todos los ingredientes (excepto el membrillo) en la batidora con la lira hasta lograr una masa. * Forrar bases de tarta de 20 cm. |
| Harina | 250 | g |  |  |
| Fecula de maíz | 250 | g |  |  |
| **Mimetic 32** | 400 | g |  |  |
| Leche vegetal | 200 | g |  |  |
| Membrillo | 1000 | g |  |  |
|  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ingredientes relleno | | | | | Procedimiento |
| Tofu firme | 750 | g |  |  | * Mixear todos los ingredientes juntos. * Disponer sobre la tartera forrada con masa. * Colocar una tapa de masa. * Hornear a 200°C por 20 min. |
| Azucar | 200 | g |  |  |
| **Ambiante** | 100 | g |  |  |
| Esencia de vainilla | 10 | g |  |  |
| Jugo de limón | 40 | g |  |  |
| Ralladura de limón | 8 | g |  |  |
|  |  |  |  |  |

#### Rendimiento

Rinde 4 piezas / porciones de 20 cm.