

Receta | Cuadraditos de manzana



Ingredientes Budín

Tegral Patacrout	500	g
Mimetic 32	200	g
Huevos	75	g

Procedimiento

- Colocar todos los ingredientes en una batidora y mezclar con el accesorio "lira o paleta" hasta integrar.
- Dejar reposar la masa en frío por 30 minutos.
- Estirar la masa hasta un espesor de 4 milímetros aproximadamente y forrar un molde rectangular de 28 cm x 15 cm x 5 cm de altura.
- Reservar el resto de la masa.

Ingredientes Relleno

Fruitfil Manzana	350	g
------------------	-----	---

Procedimiento

- Sobre la masa de base, esparcir de forma pareja, el **Fruitfil manzana**.
- Estirar el resto de la masa y colocar sobre el relleno.
- Con un tenedor, pinchar la masa para evitar que se hinche durante la cocción, pintar con huevo y cocinar a 180°C por 35 minutos aproximadamente.
- Dejar enfriar.

Receta | Cuadraditos de manzana

Ingredientes Glasé

Ovablanca	500	g
Agua	200	g

Procedimiento

- Batir ambos ingredientes por 1 minuto a velocidad media, hasta que la preparación comience a blanquearse, pero sin ganar volumen, debe permanecer líquida.
- Desmoldar la tarta ya fría y bañar la superficie con el glasé.

Tips & Trucos

Cortar cuadrados de 7 cm x 7 cm, con un cuchillo dentado, esto hará que el corte sea más fácil.

Rendimiento

Rinde 6 piezas de 150 gr c/u.