

# MIS RECETAS

## *Crostata de membrillo casero*



CANTIDAD	INGREDIENTES
<i>300 gr</i>	<i>Harina</i>
<i>120 gr</i>	<i>Azúcar</i>
<i>1</i>	<i>Huevo</i>
<i>1</i>	<i>Yema</i>
<i>150 gr</i>	<i>Mantequilla fría</i>
<i>un pellizco</i>	<i>Sal</i>
<i>un poco</i>	<i>Nata líquida (para pincelar la masa)</i>
<i>la cantidad necesaria</i>	<i>Membrillo casero o cualquier relleno que queramos utilizar (mermelada, nutella, crema pastelera, lemon curd..)</i>

# *La Habitación de Alexandra*

<b>MODO DE PREPARACIÓN</b>	
1.	<i>En el vaso de la Thermomix (o similar) ponemos la harina, el azúcar y el pellizco de sal. Añadimos la mantequilla fría cortada en trozos muy pequeños y programamos unos segundos a velocidad 5. Vertemos la mezcla en la superficie de trabajo.</i>
2.	<i>Hacemos un hueco en el centro, a modo de volcán, y añadimos el huevo y la yema extra. Empezamos a mezclar con los dedos para terminar amasando bien la mezcla. Hacemos una bola y la envolvemos con papel film para que no tenga contacto con el aire. Dejamos reposar en la nevera 30 minutos.</i>
3.	<i>Mientras precalentamos el horno a 180º y preparamos el molde que vayamos a usar untándolo con mantequilla y enharinándolo ligeramente.</i>
4.	<i>Pasada la media hora sacamos la masa de la nevera y la estiramos con el rodillo hasta que quede con un grosor de medio centímetro aproximadamente. Envolvemos suavemente la masa en el rodillo y la desenroscamos sobre el molde dejando que rebose. Quitamos el exceso pasando por encima el rodillo y pinchamos la masa con un tenedor varias veces.</i>
5.	<i>Ponemos el relleno que queramos utilizar, yo en mi caso he utilizado el membrillo casero que hice unos días antes, y alisamos bien con una espátula</i>
6.	<i>Adornamos con la masa restante haciendo tiras o cualquier otra decoración que se nos ocurra. Con ayuda de un pincel de cocina, pintamos la masa con nata. y horneamos durante unos 30-35 minutos (dependiendo del horno).</i>