KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Tartaletas cremosas de almendra

Tiempo de preparación: 50 min. · Nivel de dificultad: medio ·

Ingredientes

300 g Masa de hojaldre (congelado o fresco)
2 Huevos
100 g Azúcar moreno
125 g Mantequilla blanda
150 g Almendra molida
2 cda Licor de almendra
2 sobre Pudín de vainilla (para cocinar)
50 g Almendras picadas
1 cdta Azúcar de canela o almendras caramelizadas

Preparación

Descongelar la masa y calentar el horno a 180°C (horno de ventilador: 160°).

Separar los huevos, batir las claras a punto de nieve y meter el bol en la nevera un momento. Mezclar las yemas de huevo con el azúcar, la mantequilla blanda, la harina de almendras, el licor de almendras y la crema pastelera.

Extender el hojaldre en una superficie de trabajo con harina y cortarlo en 12 cuadrados iguales. Colocar los cuadrados de hojaldre en los moldes (sin engrasar) para magdalenas.

A continuación incorporar las claras de huevo batidas a la mezcla de almendras con una espátula de cocina.
Repartir el relleno entre los moldes para magdalenas.

Mezclar las almendras picadas con la canela y espolvorear sobre las magdalenas.
Colocar el molde para magdalenas en el horno y hornear durante unos 25 a 30 minutos.

Dejar reposar las tartaletas en los moldes durante unos 10 minutos después de hornearlas, luego retirarlas y enfriarlas ligeramente antes de comerlas.