

# Tartaletas de frutas



## Elementos del invento:

- 1 lámina de masa quebrada (yo, congelada y comprada en Mercadona)
- crema pastelera (1/3 de las cantidades que pone en esta receta)
- moras, frambuesas, melocotón y piña en almíbar

## Elaboración de los elementos:

Descongelamos la masa quebrada, la cortamos adaptando al molde elegido y horneamos por espacio de 10 minutos. (Personalmente a mi me gustó más con hojaldre, pero también estaba muy buena con la masa quebrada).

Preparamos la crema pastelera y cuando se temple rellenamos las tartaletas.

Decoramos con la fruta al gusto.

Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>