

- Galletas de mini tartas caseras (pop cookie tarts) -



INGREDIENTES

300 G DE MASA DE HOJALDRE O MASA PARA PAY

1 ½ CUCHARADAS DE MERMELADA POR GALLETA

1 HUEVO

1 TAZA DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

¼ DE TAZA DE LECHE

COLORANTE VEGETAL AL GUSTO

PROCEDIMIENTO

1. EXTIENDE LA MASA SOBRE UNA SUPERFICIE ENHARINADA HASTA QUE TENGA MEDIO CENTÍMETRO DE GROSOR. PUEDES COMPRAR LA MASA LISTA O PREPARARLA CON NUESTRA [RECETA DE MASA PARA PAY](#).
2. CORTA 6 RECTÁNGULOS DEL MISMO TAMAÑO, NOSOTROS LOS HICIMOS DE 10 X 7 CM, PUEDES AYUDARTE DE UNA REGLA O UNA CINTA MÉTRICA LIMPIA Y DESINFECTADA.
3. COLOCA LA MITAD DE LOS RECTÁNGULOS DE MASA SOBRE UNA BANDEJA PARA HORNEAR CON MANTEQUILLA Y PAPEL PARA HORNEAR.
4. PICA LIGERAMENTE LA MASA CON UN TENEDOR PARA QUE NO SE INFLE Y AÑADE EN CADA RECTÁNGULO DE 1 A 1½ CUCHARADAS DE MERMELADA, DEJANDO UN MARGEN DE MASA LIBRE PARA CERRAR LAS TARTAS.
5. BATE EL HUEVO Y HUMEDECE CON ÉL LAS ORILLAS DE LOS RECTÁNGULOS, LUEGO CUBRE LA BASE CON OTRO RECTÁNGULO DE MASA.
6. PRESIONA LAS ORILLAS CON UN TENEDOR PARA SELLARLO Y PICA LIGERAMENTE CON UN TENEDOR LA SUPERFICIE DE LA MASA.
7. HORNEA A 180 °C DURANTE 25 MINUTOS O HASTA QUE SE VEAN DORADITAS.
8. PREPARA EL GLASEADO CON LA TAZA DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO Y AÑADE POCO A POCO LA LECHE HASTA OBTENER UNA CONSISTENCIA ESPESA Y FLUIDA, PUEDES USAR UNA CUCHARADITA PEQUEÑA PARA IR AGREGANDO LA LECHE. SI LO DESEAS AGREGA TAMBIÉN COLORANTE AL GUSTO.

9. CUBRE LAS TARTITAS CON EL GLASEADO Y AÑADE SPRINKLES AL GUSTO.