

Tartaletas de piña y pistache



TIEMPO

25 minutos



RENDIMIENTO

6 tartaletas



DIFICULTAD

Media

INGREDIENTES

Base:

- ☐ 250 g Harina de Trigo
- ☐ 30 g Almendra Molida
- ☐ 125 g Mantequilla
- ☐ 75 g Azúcar Glass
- ☐ 1 Huevo
- ☐ 1 ENCOtapa Esencia Pistache ENCO
- ☐ ¼ cdta Sal
- ☐ 40 g Pistache Tostado Picado

Relleno:

- ☐ 400 g Piña Natural
- ☐ 160 g Azúcar Refinada
- ☐ 2 Huevo
- ☐ 2 ENCOtapas Esencia de Piña ENCO
- ☐ 200 g Queso Crema
- ☐ 2 cdas Fécula de Maíz
- ☐ 2 cdas Mantequilla

Decoración (opcional):

- ☐ Piña Deshidratada
- ☐ Pistache Tostado Picado

PROCEDIMIENTO

Base:

1. En un bowl, comienza mezclando la harina, la almendramolida, el azúcar glass y la sal.
2. Agrega la Mantequilla, el huevo, la Esencia de Pistache ENCO, y el pistache tostado, mezcla hasta incorporar por completo.
3. Extiende la masa hasta que tenga un grosor de 3mm y colócala en los moldes de tartaleta.
4. Bate el huevo y barniza las tartaletas, hornea de 20-25 minutos a 180°C.

Relleno:

1. Licúa la piña con una licuadora de inmersión y reserva.
2. En una olla a fuego medio, mezcla el puré de piña, el azúcar, el huevo, la yema y la fécula de maíz, mezcla hasta integrar por completo con movimientos envolventes a tener una textura espesa.
3. Retira del fuego y agrega queso crema y mezcla hasta que tenga una consistencia cremosa.
4. Añade la Esencia de Piña ENCO y la Mantequilla, continúa mezclando hasta incorporar totalmente.
5. Vierte la mezcla en los moldes, dejar en refrigerador hasta espese o enfrie.
6. Decora con flores de piña deshidratada y pistache tostado.