

TARDALETAS DE QUESO NAZARETH



Instructions:

Estire la masa de hojaldre y recorte círculos de 9 cm de diámetro, colóquelos en una bandeja de silicona para muffins y déjelos reposar durante ½ hora

Mezcle el queso Nazareth con la ricotta, los huevos, la ralladura de limón, el azúcar, el vino marsala y las pasas

Rellene el hojaldre hasta el borde con esta mezcla y hornee en el horno precalentado a 180 °C durante 30 min hasta que la masa se dore y quede crujiente

Deje enfriar las tartaletas y desmolde

Servir templadas y adornar con fruta o azúcar glas

Serves:

6 people

Recipe type:

Postre

Allergens information:

Gluten

Grado de dificultad:

2.5
