

TARDALETES DE FORMATGE FRESC

	<u>Ingredients</u>
UNA	Pasta brisa ensucrada
4	ous
300 grs	formatge fresc de vaca
100 grs	mató
150 grs	sucre
una cullerada sopera	mel
2 cullerades soperes	crema de llet de 35%
una cullerada sopera	mantega
1/2 culleradeta (café)	sal fina
1	llimona (la ratlladura de la pell)
2 fulles	menta fresca trinxades

Nota: Per fer la pasta brisa ensucrada veure la recepta al capítol de Masses Bàsiques. També podem comprar una pasta brisa al supermercat

Elaboració

- Preescalfar el forn a 200°C.
 - Un cop tinguem la pasta brisa ben reposada estirar-la amb el corró.
 - Marca la pasta en peces de la mida de la boca dels motllos. Es tallen i separen les peces.
 - Forrar els motllos de manera que la pasta cobreixi completament els laterals i sobresurti una miqueta. Ab un ganivet enrasar i eliminar la pasta que sobresurti del motllo
 - Amb una forquilla punxarem la massa dels motllos sense arribar a perforar-la
 - Tapar els motllos forrats de massa brisa amb paper d'alumini i els enforar a 200°C durant 5 minuts.
- Nota:** Fins aquí es pot tenir preparat amb antelació.
- Pel farciment barrejarem els ingredients en un bol i els remenarem amb unes varetes manuals fins a obtenir una crema fina.
 - Abocar la barreja als motlles i deixar-los reposar una estona a la nevera.
 - Tornar a enforar a 200°C fins que el formatge hagi quallat (uns 17 minuts).
 - S'han de servir de pressa abans no es desinflin. Els podem decorar abans de servir amb unes fulles de menta