



PANTXINETA

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Experto 25 min 40 min

Ingredientes

Hojaldre: 250 gr
Huevo entero: 1 unidad
Crema pastelera: 200 cc
Almendra cruda en granillo: 25 gr
Azúcar glas: 100 g



Preparación

1. Cortar un círculo de hojaldre de 20 cm de diámetro y colocarlo sobre la placa del horno fría.
2. Pinchar con un tenedor un círculo interior de 14 cm de diámetro para evitar que el hojaldre suba en esa zona durante el horneado.
3. Batir el huevo (mezclando clara y yema). Utilizar un pincel mojado únicamente en la clara para pintar la zona pinchada de 14 cm.
4. Pintar con el huevo batido la corona circular restante (la zona entre los 14 cm y los 20 cm).
5. Colocar una capa de crema pastelera de unos 2 cm de espesor exclusivamente sobre el círculo central pinchado de 14 cm.
6. Cortar otro círculo de hojaldre, esta vez de 24 cm de diámetro, y colocarlo centrado sobre el relleno a modo de "boina".
7. Ajustar los bordes de los dos círculos presionando la corona circular de 3 cm de ancha con una puntilla, los dientes de un tenedor o con los dedos.
8. Pintar toda la superficie de la "boina" con el huevo batido y espolvorear por encima los 25 gr de almendra cruda en granillo para que quede adherida.
9. Introducir en el horno precalentado a 180º y cocer durante 30 a 40 minutos hasta que la tarta esté dorada y firme.
10. Acabado: Sacar del horno, desmoldar y, una vez templada, espolvorear con los 100 gr de azúcar glas para adornar.

Notas

- Puede utilizarse hojaldre congelado, pero no debe ser de recortes, ya que estos tienen las láminas rotas y no subirán correctamente.
- No es necesario untar la placa con mantequilla porque el propio hojaldre ya la contiene. Es importante que la placa esté fría al empezar.
- Pintar la corona exterior con huevo es fundamental para que, al presionar y hornear, los bordes queden soldados y no se escape la crema.

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página 1 de 1
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Pantxineta	Postres y Dulces	01	30-09-2025	

Este documento y su contenido es propiedad de Juan Carlos Sanz Tamayo. Queda prohibida su divulgación o entrega a terceros sin la previa autorización escrita del propietario.