



# *las buenas recetas de Marithé*

## **Torta de mermelada**

SIN HUEVO, SIN HARINA DE TRIGO, SIN LECHE

### INGREDIENTES

- 1 pote de mermeladas, fresa o frambuesa,
- 250 gr de harina Hammer Muhle (vendida en tiendas dietéticas ó por correspondencia),
- 125 gr de margarina de maravilla (sin proteínas de leche),
- 50 gr de azúcar,
- 1/2 vaso de agua,
- 1/2 limón rallado,
- 1 pizca de sal.

### INSTRUCCIONES

- Haga un pequeño pozo en la harina, introduzca el azúcar, el limón rallado, la margarina (cortada en dados), la sal, amase todo, y agregue agua. Forme una bola que será colocada en el refrigerador por 1 hora.
- Ponga una hoja de papel sulfurizado en un molde de torta de 20 cm de diámetro (mejor aún, puede usar una placa multi-moldes (12 pequeñas tartaletas de 4 cm de diámetro), ya que esta masa es extremadamente friable).
- Guerde un tercio de la masa para las bandas decorativas.
- Extienda la masa con los dedos en el molde. Perfórela con un tenedor.
- Cúbrala con mermelada, con un grosor de unos 5 mm.
- Con el resto de la masa haga pequeñas bandas de 1 cm de largo para hacer un enrejado sobre la mermelada.
- Ponga a fuego caliente por 30 mn, 220°C, o termostato 7.
- No saque la torta de su molde hasta que se haya enfriado.

Recetas de  
Marie-Thérèse ROTH



Service de  
Médecine Interne,  
Immunologie Clinique  
et Allergologie  
Hôpital Central  
29, Av. de Lattre de Tassigny  
54035 NANCY Cedex