



TARTAS DE PAPA

 Porciones: 10  Tiempo de preparación 35 minutos

INGREDIENTES

- 170 gramos de Margarina sin sal La Villita
- 3 tazas de harina de trigo
- $\frac{1}{4}$ a $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal
- 1 huevo
- $\frac{1}{2}$ taza de agua o leche

MODO DE PREPARACIÓN

Me encanta hornear cuando vienen mis amigas, ellas siempre quieren ayudar y eso lo vuelve más divertido y rico.

Para comenzar vamos a hacer las tartitas para después rellenar.

Comenzamos con la harina, el agua, la sal, el huevo y la Margarina sin sal La Villita; poco a poco vamos agregando el agua, la necesaria. No hay que mezclar demasiado.

Vamos a tomar un molde para cupcakes y enharinamos. Ponemos la masa aplanada en cada uno de los capillos, como si fueran cazuelitas. Metemos al horno unos 15 minutos a 180°C. Dejamos enfriar.

Mientras haremos lo del relleno. Me gusta variar la receta según la ocasión pero de los que más han gustado son las rellenas de papa y queso asadero La Villita.

Cocemos las papas y después cortamos en cubitos y sofreímos con Margarina La Villita y sal.

Ponemos en un bowl: las papas, el queso y la cebolla picada, revolvemos. Rellenamos las tartas y ¡listo!

Servimos al centro y todas a disfrutar.