

## Tarta costrada



### Provincia

---

Soria

### Ingredientes

---

(para 4 personas)

- 500 gr de masa de hojaldre.
- 600 gr de nata montada.
- 50 gr de azúcar en polvo (glas).

### Elaboración

---

Cortar el hojaldre en un rectángulo y disponerlo encima de una placa de hornear previamente untada de mantequilla. Introducirlo en el horno previamente calentado a temperatura media, durante unos quince minutos aproximadamente (la masa tiene que subir y cocerse en su totalidad). Sacarla del horno y una vez fría rellenarla con la nata montada. Cubrir con el azúcar en polvo.