Riquísima Tarta de Zapallitos!

Ingredientes
Masa
Almidón de maíz 100 g
Fécula de mandioca 50 g
Harina de arroz 50 g
Leche en polvo 50 g
Sal 10 g
Huevo 1
Aceite 3 cdas
Agua c/n

Relleno
Cebollas 2
Ajo 1 diente
Zanahoria 1
Zapallitos 1 k
Sal c/n
Pimienta c/n
Huevos 2
Queso rallado 3 cdas

PROCEDIMIENTO
Masa
Colocar en un bol los ingredientes secos e integrar.
Agregar el huevo y el aceite. Incorporar, de a poco, el agua. Amasar.
Una vez que la masa esté tierna y homogénea, espolvorear la mesada con almidón de maíz y estirar hasta que alcance los 26 cm de diámetro. Reservar cubierta con film.
Relleno
Dorar las cebollas en una sartén. Agregar el diente de ajo, la zanahoria y los zapallitos cortados en finas rodajas. Salpimentar y enfriar.
Agregar al relleno, ya frío, los huevos batidos con el queso rallado. Verter la preparación dentro de un molde de 26 cm de diámetro, previamente forrado con la masa.
Cocinar en horno medio durante 30 minutos o hasta dorar.

