

- Tarta de frutos rojos -



INGREDIENTES

Ingredientes:

- MASA PARA TARTA
- MOLDES PARA TARTA
- RELLENO
- FRUTOS ROJOS
- PAPEL ENCERADO
- GARBANZOS

Para la masa:

- 100 G DE ALMENDRA EN POLVO
- 450 G DE HARINA
- 200 G DE AZÚCAR
- 2 HUEVOS
- 300 G DE MANTEQUILLA
- UNA PIZCA DE SAL

Para el relleno:

- 2 TAZAS DE LECHE
- 130 G DE AZÚCAR
- 25 G DE FÉCULA DE MAÍZ
- UN LIMÓN
- UNA CUCHARADA DE CANELA
- 2 O 3 ESTRELLITAS DE ANÍS
- UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA

PROCEDIMIENTO

Para la masa:

1. REVUELVE EN UN RECIPIENTE TODOS LOS INGREDIENTES SECOS.
2. POCO A POCO, AGREGA LOS HUEVOS Y LA MANTEQUILLA FRÍA.
3. MEZCLA HASTA INCORPORAR TODOS LOS INGREDIENTES Y AMASA.
4. RESERVA EN REFRIGERACIÓN.

Para el relleno:

1. EN UNA OLLA, CALIENTA A FUEGO MEDIO LA LECHE, EL AZÚCAR, LA CANELA, UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA, RALLADURA DE UN LIMÓN Y LAS ESTRELLITAS DE ANÍS.
2. CALIENTA HASTA QUE HIERVA Y AGREGA LA FÉCULA DE MAÍZ.
3. BATE HASTA QUE ESPESE Y RESERVA.

Para armar la tarta:

1. EXTIENDE LA MASA CON UN RODILLO SOBRE UNA SUPERFICIE PLANA. AGREGA HARINA PARA QUE NO SE PEGUE. EXTIENDE LA MASA DE UN TAMAÑO MÁS GRANDE QUE EL DE LOS MOLDES.
2. COLOCA LA MASA EN EL MOLDE. PUEDES AGREGAR UN POCO DE HARINA PARA QUE NO SE PEGUE.
3. PRESIONA BIEN LA MASA AL MOLDE PARA QUE AGARRE FORMA.
4. PON UN TROZO DE PAPEL ENCERADO CON GARBANZOS U OTRO OBJETO SIMILAR ENCIMA DE LA MASA EN EL MOLDE. ESTO ES PARA QUE HAGA PESO DURANTE EL HORNEADO Y LA MASA NO SE INFLE.

5. HORNEA POR 30 MINUTOS A 180 °C.

6. QUITA LOS PAPELITOS.

7. AGREGA EL RELLENO Y LOS FRUTOS ROJOS COMO TOPPING.

8. REFRIGERA.