



Tarta de arÅ¿indanos

Descripci3n

default watermark



Una deliciosa tarta que me recuerda a la de las películas, con la superficie trenzada. Y con fruta fresca, en este caso arándanos. Es muy sencilla de hacer y con resultado espectacular y sobre todo riquísimo.

Otras recetas con fruta de temporada:

[Mermelada de arándanos](#) , [Tarta de pera](#) , [Bizco-tarta de manzana](#) , [Tartaleta de ciruelas](#)

Ingredientes: (Para seis u ocho personas)

Para la pasta quebrada.

- 400 gr de harina normal.
- 180 gr de mantequilla.
- 100 gr de azúcar.
- 8 gr de levadura tipo Royal.
- 1 huevo talla L.
- 1 pizca de sal.
- Un poco de harina para estirar la masa.

Para el relleno.

- 500 gr de arándanos frescos.
- 100 gr de azúcar.
- 30 gr de harina de maíz tipo Maizena.
- 1/2 cucharadita de postre de canela molida.
- Zumo de medio limón.

Para decorar.

- Azúcar glas al gusto.
- Unas hojas de menta.
- 1 yema de huevo para pincelar la tarta.

Preparación:

Escogemos el molde desmoldable de unos 22cm de diámetro, forramos la base con papel de hornear y reservamos.



Dejamos la mantequilla a temperatura ambiente para conseguir el punto pomada y reservamos.

De la pasta quebrada.

En un bol amplio mezclamos la harina, la sal, la levadura y el azúcar. Incorporamos la mantequilla y mezclamos. Agregamos el huevo y seguimos mezclando. Pasamos la masa a la encimera y amasamos hasta que los ingredientes queden bien integrados. Dividimos la masa en dos, envolvemos con film de transparente y llevamos al frigorífico **por lo menos unas dos horas** para que endurezca. Pasado el tiempo, sacamos del frío, retiramos el film de uno de los rulos y amasamos suavemente para que se ablanden. Espolvoreamos con un poco de harina la encimera, colocamos el rulo de masa y

estiramos con un rodillo, que nos quede una plancha de medio centímetro aproximadamente.

-



-



Cubrimos el molde (fondo y paredes), repartimos bien que quede del mismo grosor por todo y reservamos.



Del relleno.

En un bol amplio mezclamos la harina de maíz con el azúcar y la canela, incorporamos los arándanos y seguimos mezclando con cuidado de no romperlos mucho y por último añadimos el zumo de limón, mezclamos de nuevo. Volvamos todo el relleno en el molde con la masa y doblamos los bordes sobrantes hacia adentro, sobre el relleno. Reservamos.





Precalentamos el horno, calor arriba y abajo, a 200Â°C.

Volvemos a espolvorear la encimera con harina, colocamos el otro rulo de pasta quebrada y estiramos con el rodillo. Cortamos tiras largas (con un cuchillo o un corta pastas) de unos 2 cm de anchura. Las vamos colocando sobre la tarta **formando un enrejado** (tiras cruzadas entrecruzadas).





De la decoraci3n.

Batimos la yema de huevo y pincelamos todo el enrejado de la tarta.



Horneamos a 200°C, calor arriba y abajo durante 40 minutos. Colocamos el molde sobre una bandeja de horno por si suelta líquido.

Ya horneada y fría decoramos espolvoreando con azúcar glas la superficie y unas hojitas de menta.

Consejo: La pasta quebrada se puede hacer de víspera y dejarla envuelta en film en la nevera. Si vemos que al hornear se nos dora la superficie demasiado rápido, cubrimos con papel de aluminio y seguimos con el horneado. Nos sobrarÃ¡ pasta quebrada, la

envolvemos en film transparente y la congelamos para una próxima utilización. Se pueden utilizar arándanos congelados, dejamos descongelar, mezclamos el jugo que sueltan con la harina de maíz y le damos un hervor al fuego, dejamos enfriar y mezclamos con el resto de ingredientes del relleno. Ponemos el molde sobre una bandeja de horno en vez de en la rejilla porque seguramente suelte líquido, y así no mancharemos el horno. La decoración es opcional, cada cual tiene su gusto.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres
En Instagram: instagram.com/_masqpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categorías

1. Frutas
2. Huevos
3. Postres
4. Recetas navideñas y festivas

Fecha de creación

octubre 1, 2021

Autor

admin