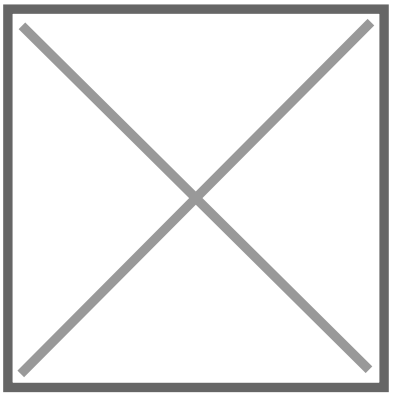
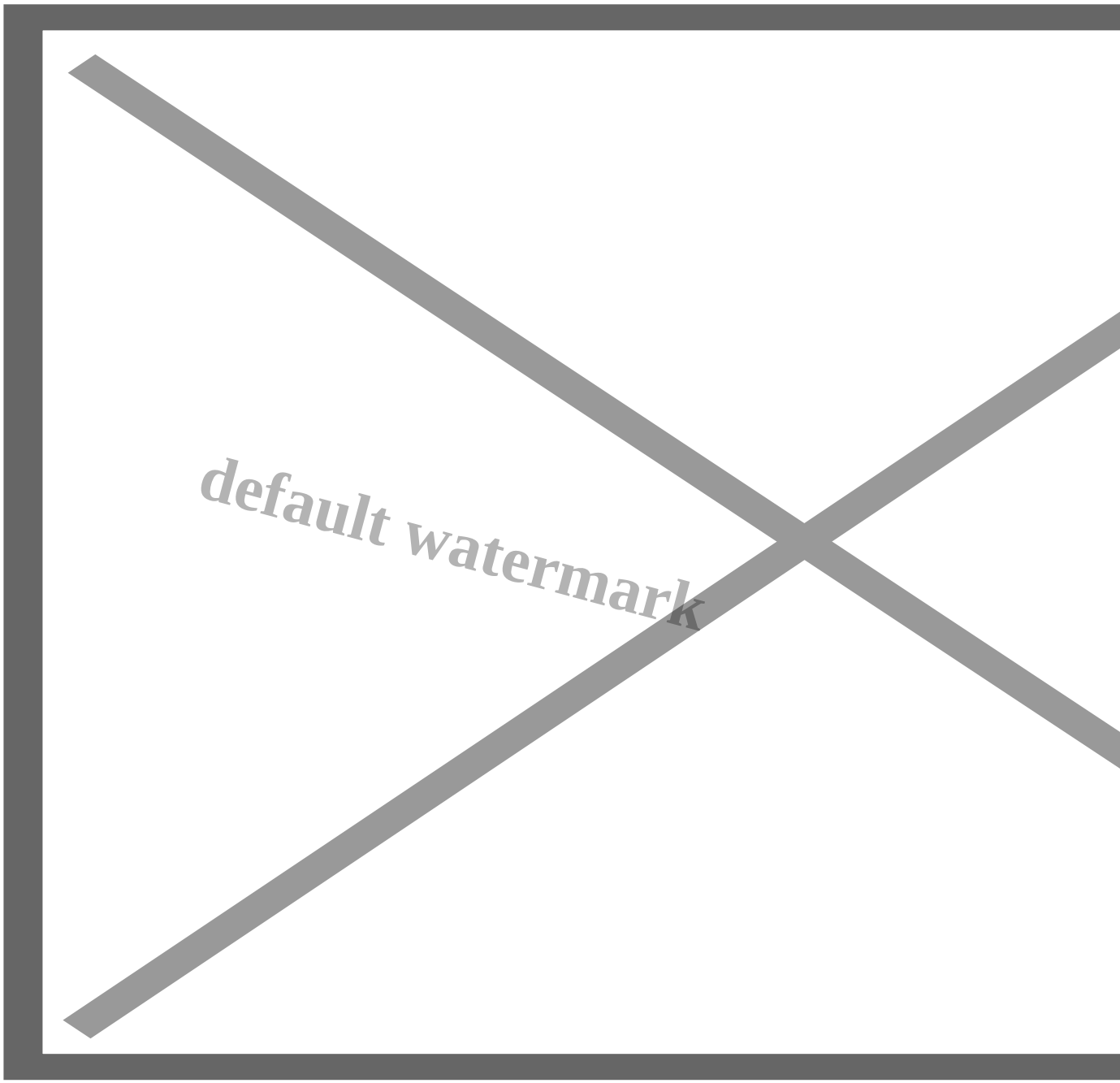


Tarta de arÃ¡ndanos

DescripciÃ³n

default watermark



Una deliciosa tarta que me recuerda a la de las pelÃculas, con la superficie trenzada. Y con fruta fresca, en este caso arÃ¡ndanos. Es muy sencilla de hacer y con resultado espectacular y sobre todo riquÃsimo.

Otras recetas con fruta de temporada:

Mermelada de arÃ¡ndanos , *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 azÃºcar.
- 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 arÃ¡ndanos frescos.
- 100 gr de azÃºcar.
- 30 gr de harina de maiz tipo Maizena.
- 1/2 cucharadita de postre de canela molida.
- Zumo de medio limÃ³n.

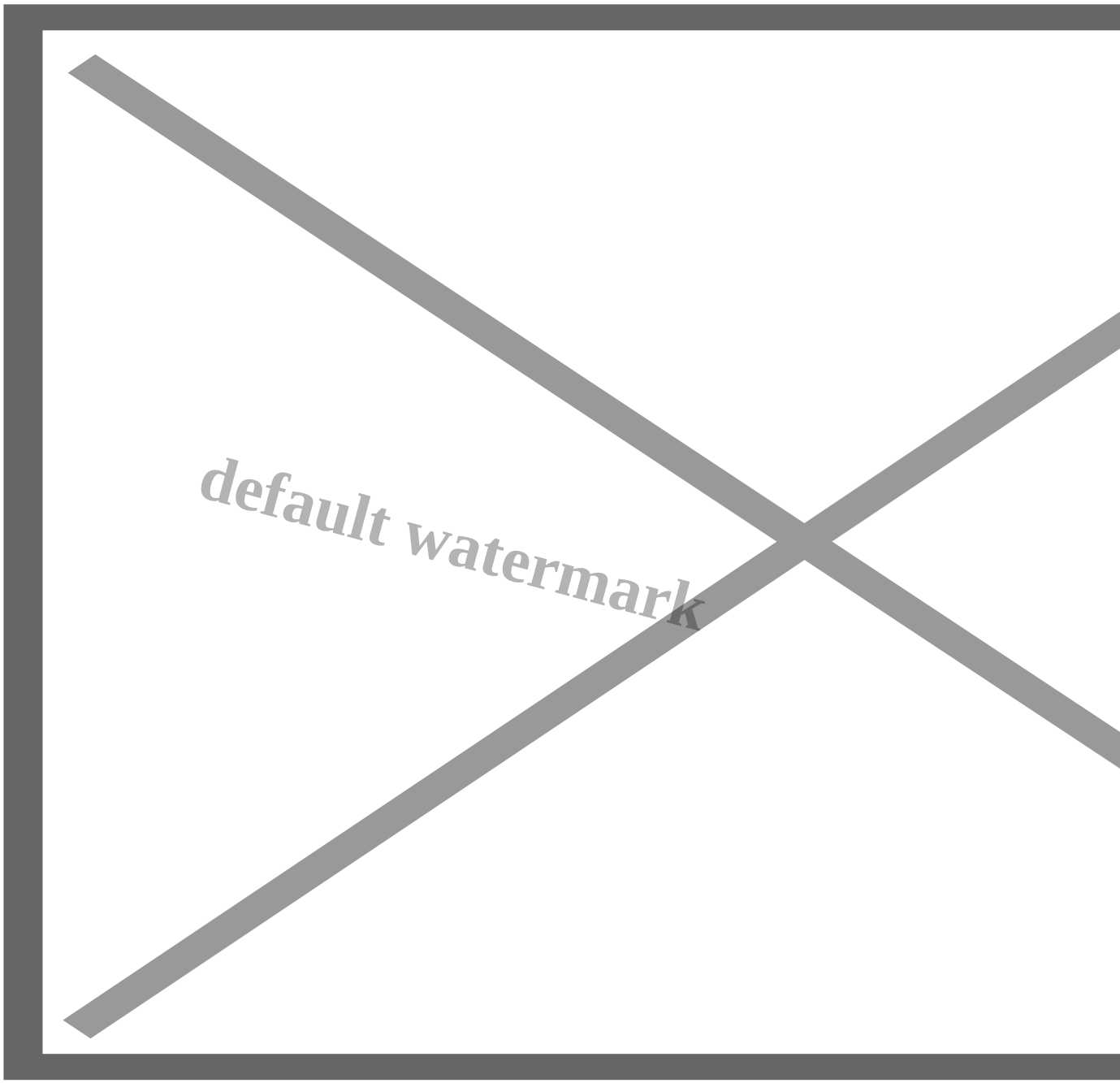
default watermark

Para decorar.

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

PreparaciÃ³n:

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

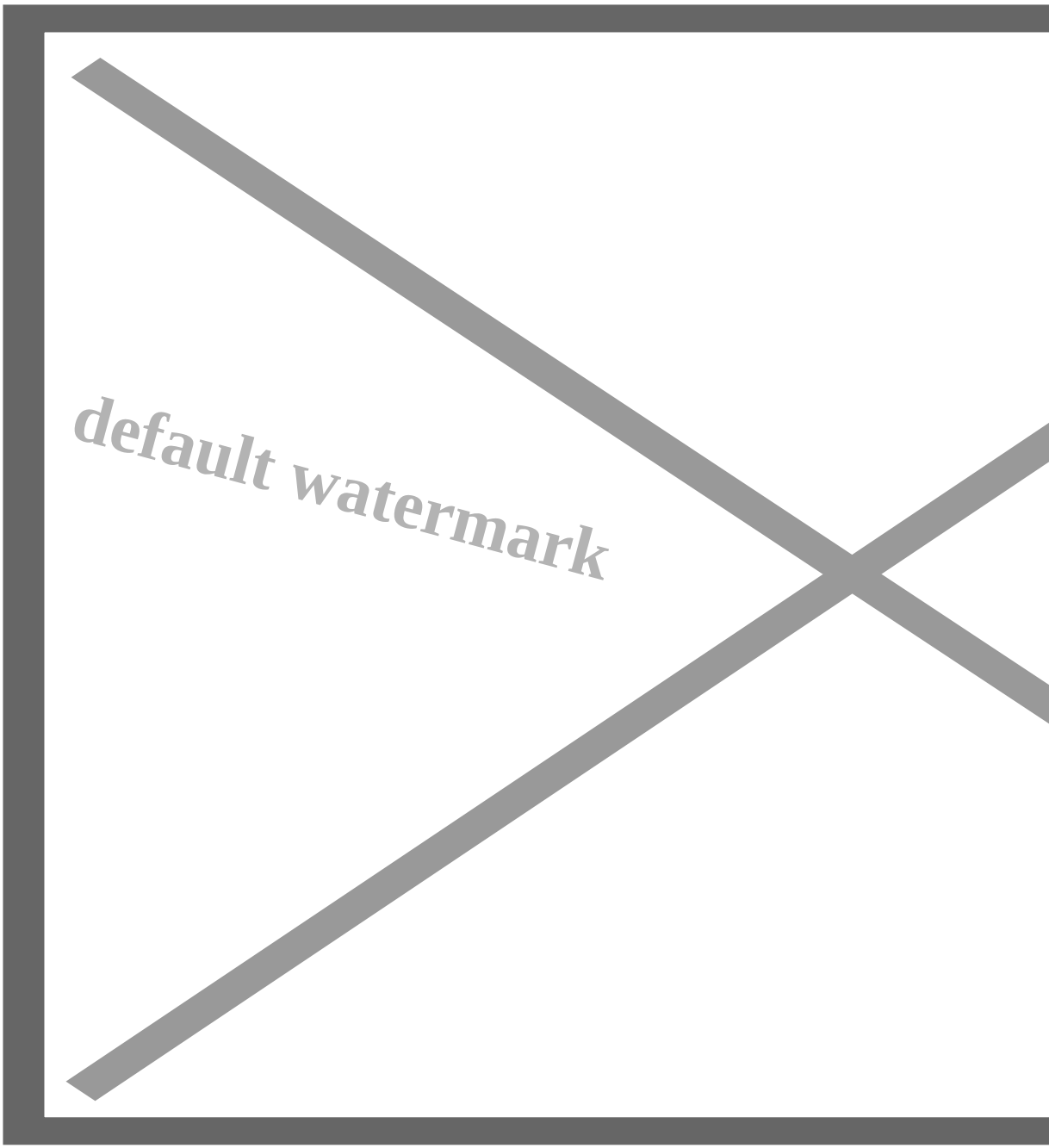


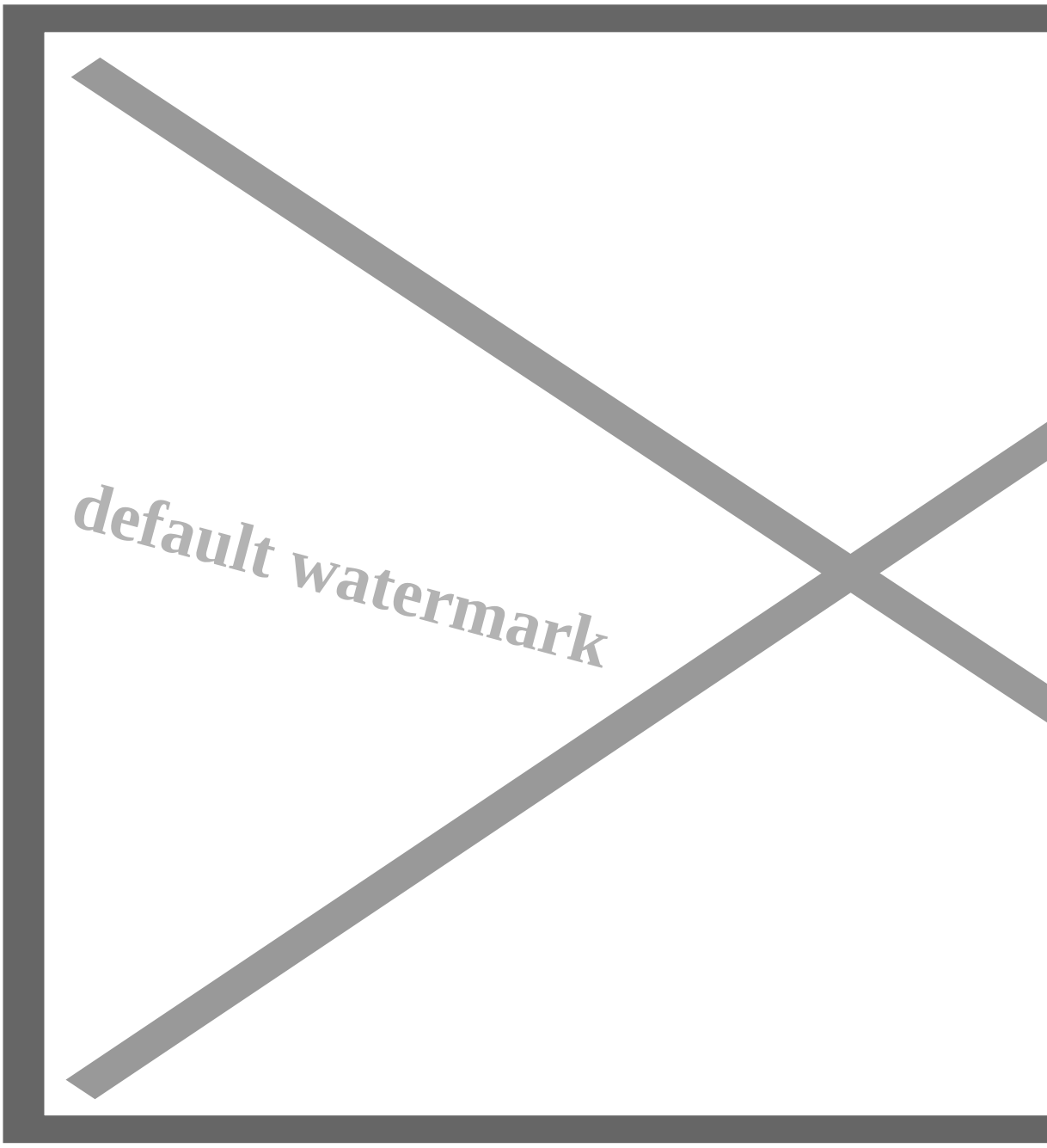
Dejamos la mantequilla a temperatura ambiente para conseguir el punto pomada y reservamos.

De la pasta quebrada.

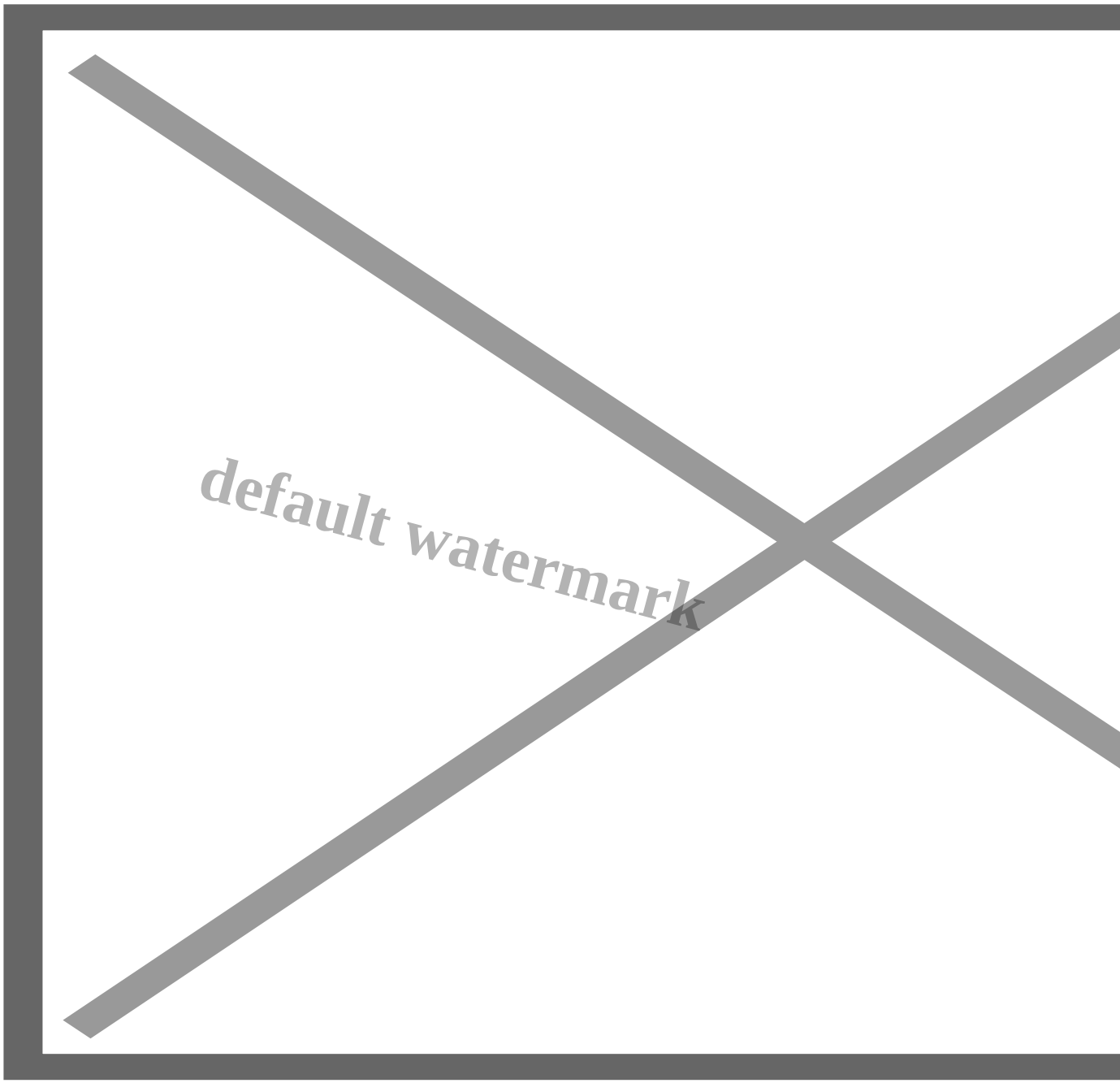
En un bol amplio mezclamos la harina, la sal, la levadura y el azÃºcar. Incorporamos la mantequilla y mezclamos. Agregamos el huevo y seguimos mezclando. Pasamos la masa a la encimera y amasamos hasta que los ingredientes queden bien integrados. Dividimos la masa en dos, envolvemos con film de transparente y llevamos al frigirÃfico **por lo menos unas dos horas** para que endurezca. Pasado el tiempo, sacamos del frÃo, retiramos el film de uno de los rulos y amasamos suavente 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 centÃmetro aproximadamente.

- 

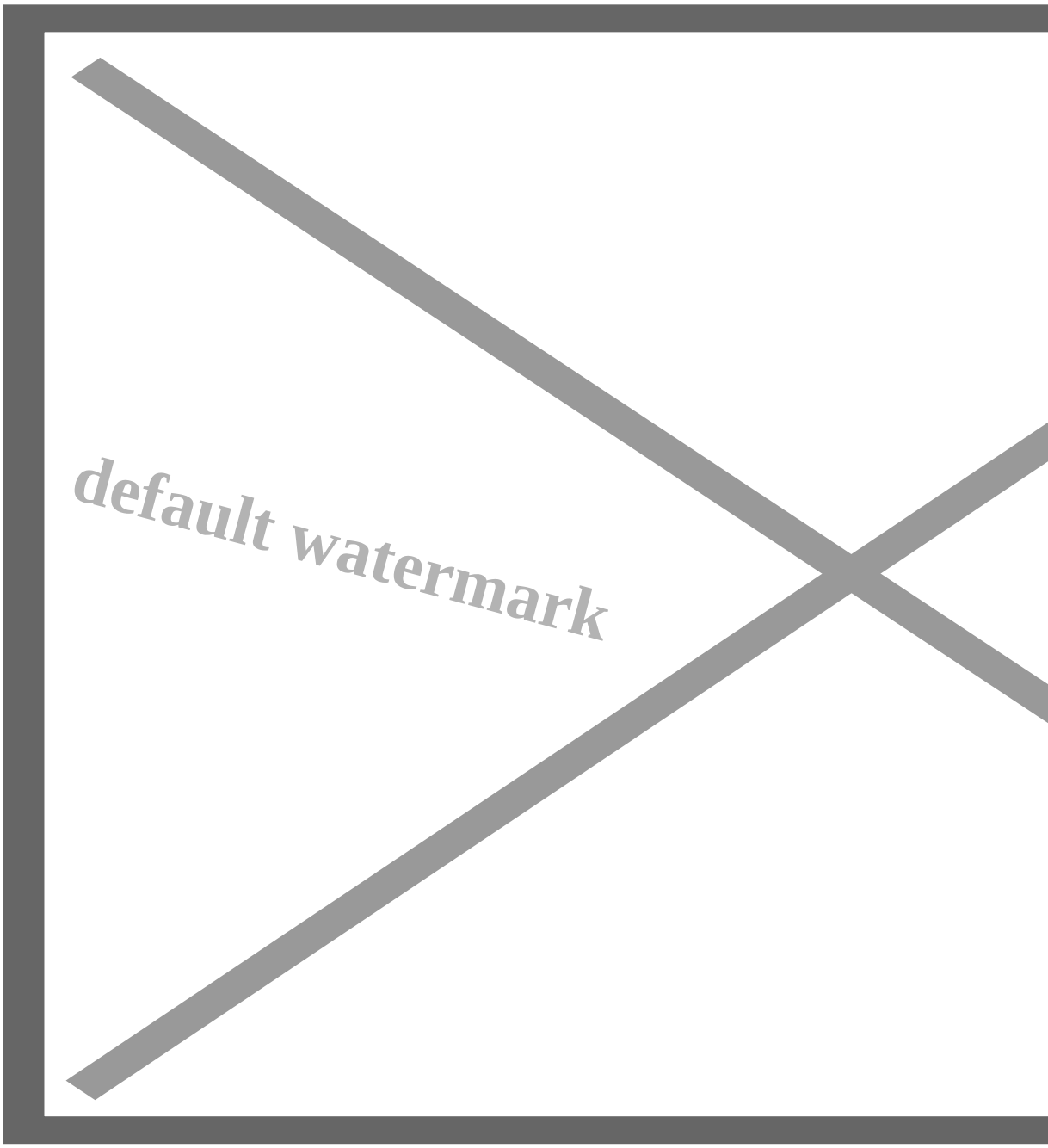
- 

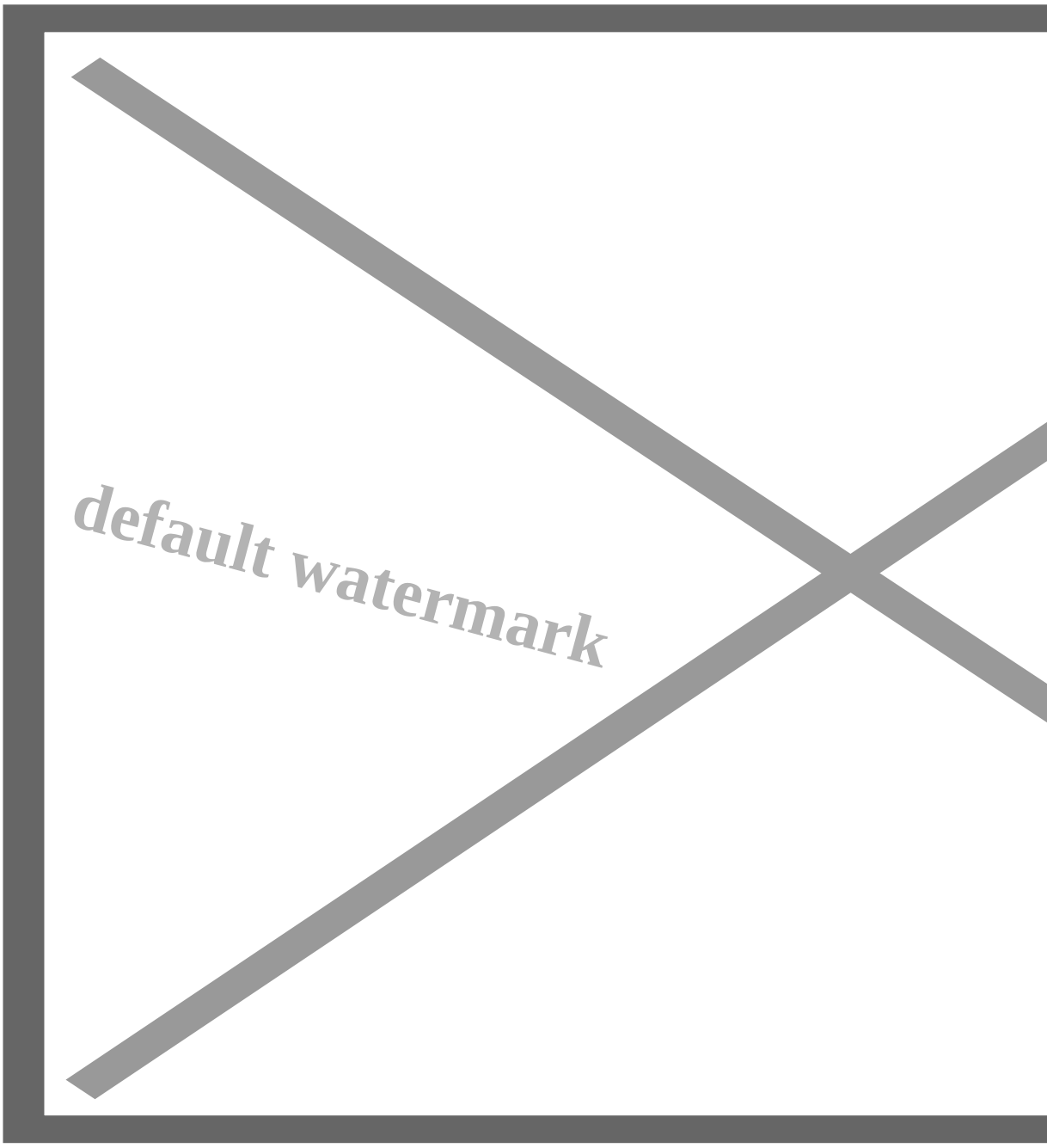
Cubrimos el molde (fondo y paredes), repartimos bien que quede del mismo grosor por todo y reservamos.



Del relleno.

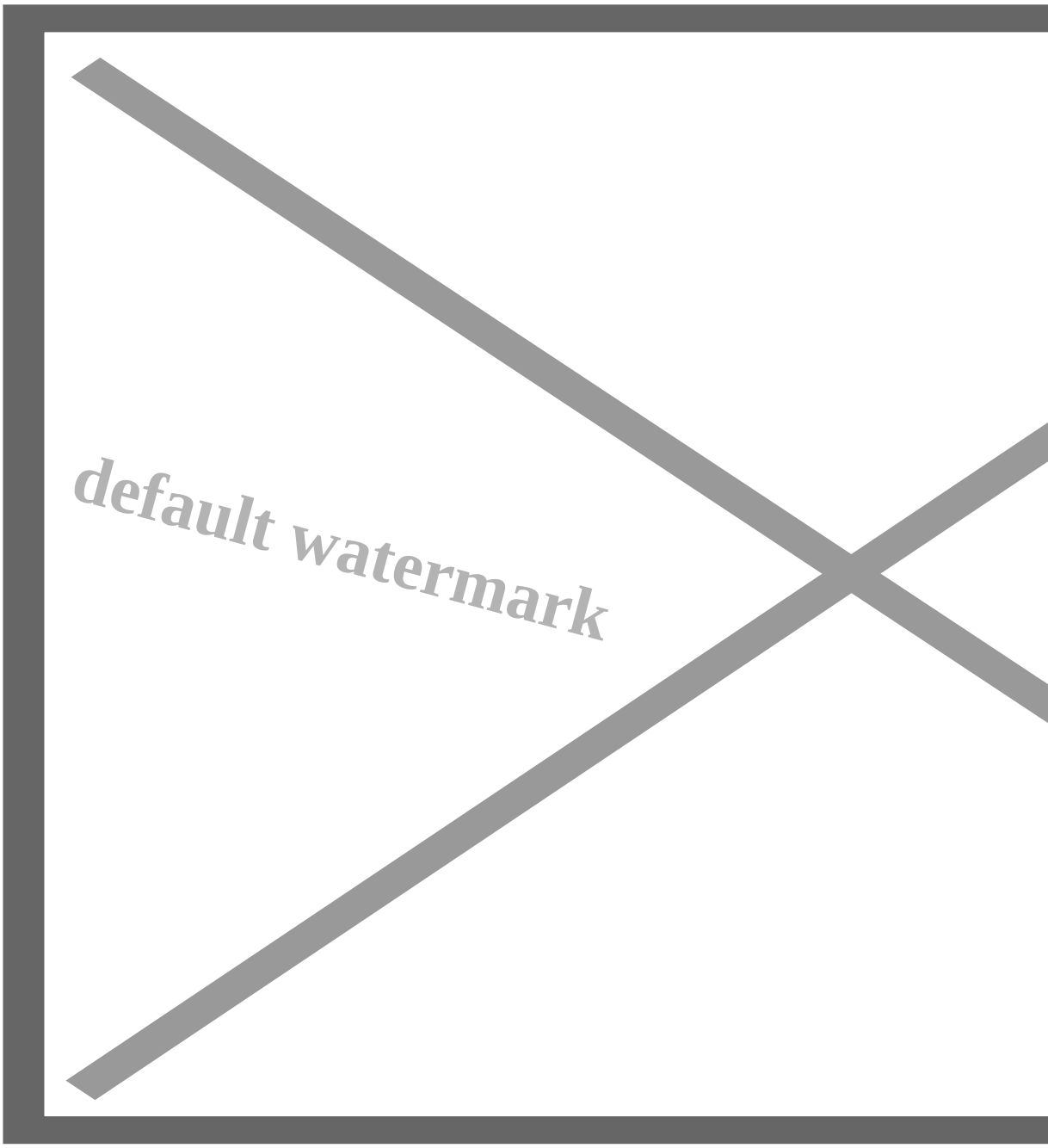
En un bol amplio mezclamos la harina de maÃz con el azÃºcar y la canela, incorporamos los arÃ¡ndanos y seguimos mezclando con cuidado de no romperlos mucho y por Ãºltimo aÃ±adimos el zumo de limÃ³n, mezclamos de nuevo. Volvamos todo el relleno en el molde con la masa y doblamos los bordes sobrantes hacia adentro, sobre el relleno. Reservamos.

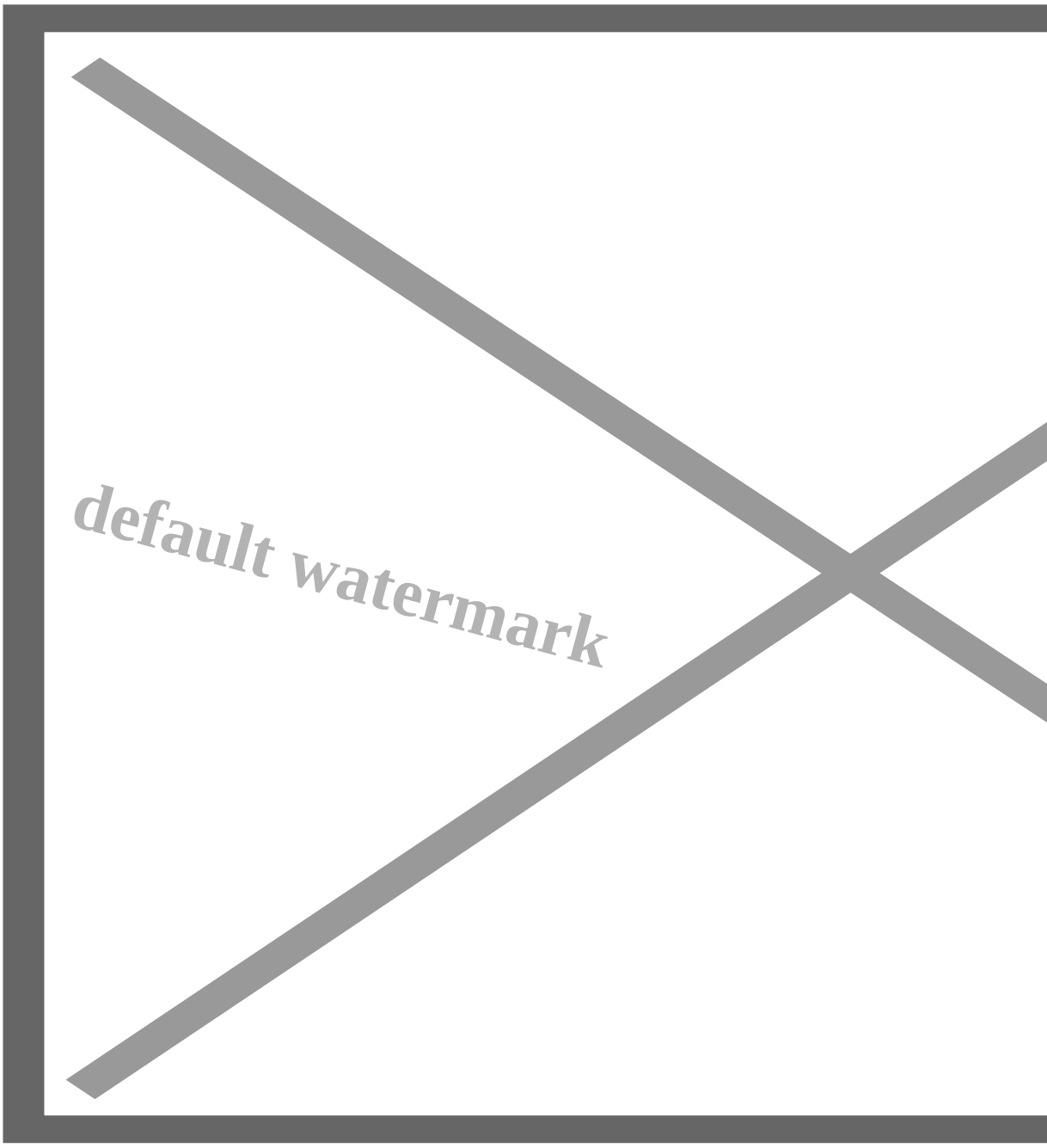
- 
default watermark



Precalentamos el horno, calor arriba y abajo, a 200ÂºC.

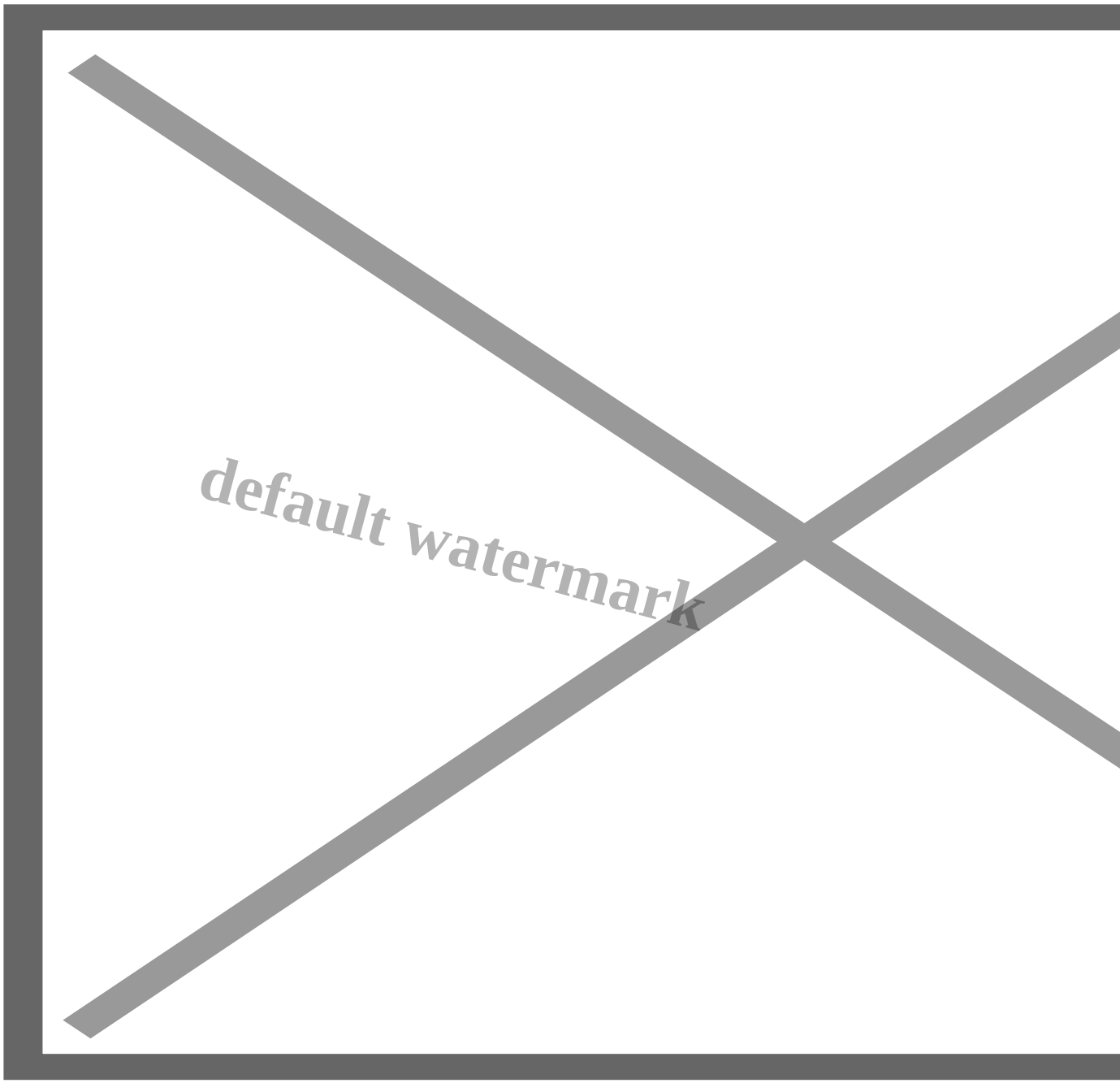
Volvemos a espolvorear la encimera con harina, colocamos el otro rulo de pasta quebrada y estiramos con el rodillo. Cortamos tiras largas (con un cuchillo o un corta pastas) de unos 2 cm de anchura. Las vamos colocando sobre la tarta **formando un enrejado** (tiras cruzadas entrecruzdas).

- 
default watermark

- 

De la decoraciÃ³n.

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



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

Ya horneada y frÃa decoramos espolvoreando con azÃºcar glas la superficie y unas hojitas de menta.

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

envolvemos en film transparente y la congelamos para una prÃ³xima utilizaciÃ³n. Se pueden utilizar arÃ¡ndanos congelados, dejamos descongelar, mezclamos el jugo que sueltan con la harina de maÃz 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 lÃquido, y asÃ no mancharemos el horno. La decoraciÃ³n es opcional, cada cual tiene su gusto.

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

MÃ¡ndanos tus recetas, opiniones, sugerenciasâ?¦ a nuestro correo: hola@masqpostres.es

default watermark

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscrÃÂbete pinchando en Â«SuscribirÂ», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el mÃ³vil.

CategorÃa

1. Frutas
2. Huevos
3. Postres
4. Recetas navideÃ±as y festivas

Fecha de creaciÃ³n
octubre 1, 2021
Autor
admin