Cobbler



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Azucar rubia: 1/4 Taza
Canela: 1 Pizca
Fresas: 2 Tazas
Frambuesas: 1 Taza
Crema de leche: 1 1/2 Taza
Mermelada de frutos rojos: cantidad necesaria
Sal: 1 Pizca

Azucar rubia: cantidad necesaria
Harina 0000: 1 1/2 Taza
Polvo de hornear: 2 cditas.
Crema de leche: Cantidad necesaria
Mantequilla: 200 g
Mantequilla: cantidad necesaria
Azucar impalpable: cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- En un recipiente, macerar las fresas y las frambuesas con cantidad suficiente de azúcar rubia
- Reservar.
- En un bol, colocar la *harina* y la ¼ taza de azúcar rubia
- Añadir el polvo de hornear y mezclar bien
- Luego incorporar la *mantequilla*
- Trabajar con un cornet y/o con las manos hasta obtener un arenado
- Añadir la sal, la canela y la *crema*
- Seguir mezclando con el cornet hasta que la masa "tome"
- Por otro lado, engrasar una fuente para horno con *mantequilla* pomada
- Espolvorear con azúcar rubia.
- Verter las frutas maceradas, de manera que formen una capa pareja
- A continuación, cubrir con mermelada de frutos rojos.
- Con la masa, formar pequeños bollos levemente achatados
- Cubrir con ellos toda la superficie de las frutas hasta formar una capa homogénea.
- Pincelar con un poco más de *crema* de leche
- Espolvorear con más azúcar rubia y con azúcar impalpable
- Llevar al horno y cocinar a 180 °C hasta que se dore bien
- Retirar y servir.

- Al elegir las fresas, asegúrate de que estén firmes al tacto, que su *color* sea rojo brillante y que no posean golpes ni moho
- Los tallos y sus hojas deben ser verdes brillantes, y estar totalmente pegados a la fruta.

Para pomar la mantequilla

ret&iacute

- Rala de la nevera, córtala en pedacitos y ponla en el microondas de a 10 segundos, cuidando que no se funda pero que quede bien cremosa

Para m&aacute

- S recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas los capítulos estreno de "Repostería con Virginia Sar III, Desayunos y Meriendas".

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cobbler