

Cobbler

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Azúcar 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

Azúcar 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

Azúcar 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 mohos. Los tallos y sus hojas deben ser verdes brillantes, y estar

totalmente pegados a la fruta.

- Para pomar la *mantequilla*, retírala 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 más 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>