Cuadrados de Frutas Rojas y Almendras

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Masa

Leche: 50 cc
Harina: 400 g
Ralladura de 1 limón:
Azucar impalpable: 100 g
Huevos: 2 Unidades
Polvo para hornear: 2 cditas.
Sal: 1 Pizca
Mantequilla pomada: 150 g

Relleno

Canela: 3/4 cda.
Arándanos frescos: Cantidad necesaria
Ciruelas oscuras: Cantidad necesaria
Moras: Cantidad necesaria
Pasas de Uva: Cantidad necesaria
Mermelada de damascos: 50 g
Migas de bizcochuelo: 50 g
Cerezas oscuras: Cantidad necesaria
Azucar: 50 grs.
Ralladura de 1/2 limón:
Almendras fileteadas: 100 g
Kirsch: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para la masa

colocar en la cuba de una batidora el&eacute

- Ctrica, colocar la *mantequilla* pomada, la azúcar impalpable, la ralladura de *limón* y la sal
- Trabajar con lira.
- Añadir la leche y los huevos
- Disminuir la velocidad al mínimo, agregar la *harina* y el polvo para hornear tamizados

- Integrar bien los ingredientes.
- Estirar la masa hasta obtener una lámina de un espesor de 4 mm
- Cocinar a blanco por 5 minutos a 180 °C
- Reservar.

Para el relleno

mezclar en un taz&oacute

- N las almendras fileteadas y trituradas con la mano, las migas de *bizcochuelo*, la canela, el azúcar, la mermelada de damascos, la ralladura de *limón*, el *licor* y unir la preparación.
- Cortar las ciruelas en láminas y las cerezas en mitades
- Reservar.
- En la base de los moldes colocar una capa de relleno
- Incorporar las ciruelas, las cerezas, las moras, los *arándanos*, otra capa de relleno y las almendras fileteadas por encima
- Espolvorear con azúcar impalpable y cocinar en el horno a 180 °C por 18 minutos
- Retirar, cortar en porciones y servir.

Para la ralladura de lim&oacute

- N, evita emplear la parte blanca que es amarga
- En cambio, utiliza solamente la capa superior de la cáscara, de *color* brillante.
- Si lo deseas, puedes reemplazar la mermelada de damascos por mermelada de frambuesas o frutas rojas.
- También puede suplantar el *licor* por 1 cucharada de *crema* de leche
- Siempre sirve tener a mano ingredientes húmedos como estos para amalgamar el relleno.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cuadrados-de-frutas-rojas-y-almendras