

Cuadrados de frutos rojos

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Para el Relleno

Frutos rojos congelados: 350 Gramos

Jugo de un limón:

Almidón de Maíz: 1 Cucharada

Avena: 250 Gramos

Azúcar rubio: 180 Gramos

Manteca derretida: 250 Gramos

Azúcar: 110 Gramos

Harina: 1 Cucharada

Agua fría:

Harina 0000: 220 Gramos

Polvo de hornear: 1 Cucharadita

Sal fina: Pizca

Preparación de la Receta

- Llevar frutos rojos, azúcar y *jugo de limón* en una ollita y llevar a hervor por 3 minutos.
- Disolver almidón de maíz en un poquito de agua fría y agregar a la olla.
- Añadir *harina*, mezclar y cocinar por 1 minuto, reservar.
- Sobre una placa de 20x30 con papel *manteca* acomodar la mitad de la masa presionando para cubrir la base.
- Distribuir el relleno atemperado y cubrir con el resto de la masa pero sin presionar.
- Llevar a horno a 170^a C por 30 minutos hasta *dorar* y hacer piso.
- Dejar enfriar y cortar en cuadrados.

Para la masa

- Mezclar en un bowl *avena*, *harina*, azúcar rubio, polvo de hornear, sal y unir todo incorporando *manteca* derretida hasta formar un arenado.