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
Azucar rubio: 180 Gramos
Manteca derretida: 250 Gramos
Azucar: 110 Gramos
Harina: 1 Cucharada
Agua frìa:
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 170ª 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.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cuadrados-de-frutos-rojos