

Pastel Rebosante de Moras

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Azucar: 250 Gramos

Huevos: 2 Unidades

Limon: 1/2 unidad

Moras congeladas: 1 kg

Azucar impalpable: 200 Gramos

Harina: 600 Gramos

Mantequilla fría: 300 Gramos

Ralladuras de limón: c/n A gusto

Crema Pastelera

Almidón de Maíz: 1 Cucharada

Yemas de huevo: 7 Unidades

LECHE ENTERA: 500 Gramos

Azucar: 130 Gramos

Esencia De Vainilla: c/n A gusto

Preparación de la Receta

- En un *cacerola*, cocinamos las moras con el azúcar y el *jugo de limón* hasta que empiece a parecerse a una mermelada
- En un bowl, amasamos la *harina* con la *mantequilla* fría, los huevos y el azúcar hasta que obtengamos una masa compacta
- Tapamos con film y reservamos en la nevera.
- Dividimos la masa en dos, dejando la parte de la base un poco más grande
- Estiramos con un rodillo y algo de *harina* dos discos de masa gruesos y con uno de ellos forramos una fuente de unos 20 cm
- Horneamos la base durante unos 10 minutos a 180°
- Después, volcamos las moras bien frías encima de la base y tapamos con la otra masa
- Horneamos de nuevo a 180° unos 15-20 minutos más.
- Mezclamos las yemas y el azúcar con el almidón de maíz
- Calentamos la leche hasta casi punto de ebullición y la echamos en el bowl de las yemas y el azúcar
- Mezclamos bien, cocinamos a fuego medio sin parar de remover con un batidor
- Reservamos

- Cuando la *crema* pastelera esté fría, la ponemos en el congelador unos 30 minutos y la utilizamos para decorar la tarta por encima.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pastel-rebosante-de-moras>