Tarta con Moras

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Masa

Harina 0000: 2 Tazas
Esencia De Vainilla: 1 Chorrito
Azucar: 1 Taza
Miel: 1 cda
Sal: 1 Pizca
Crema de leche: 6 cdas
Huevo: 1 unidad
Mantequilla: 60 Gramos
Polvo de hornear: 1 cda

Relleno

Almidón de Maíz: 2 cdas
Azucar: 2 Cucharadas
Moras: 1 Kilo
Limón para su jugo: 1/2 unidad

Preparación de la Receta

- Dejar macerar las moras con azúcar, almidón de maíz y *jugo* de *limón*.
- Verter en una fuente y reservar.
- Precalentar el horno a 180° C.
- Mezclar *manteca* fría, azúcar, sal, polvo para hornear, *harina*, y formar un arenado con las manos.
- Agregar *crema* de leche, miel, *huevo* y esencia de vainilla, hasta formar una masa pegajosa.
- Colocar con una cuchara la preparación sobre las moras de forma separada como pequeñas islas.
- Cocinar en el horno por 40 minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-con-moras