

Tarta de Arándanos

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Arándanos congelados: 1 Kilo

Huevos: 3 Unidades

Harina: 440 Gramos

Maicena: 10 grs

Sal: 1 Pizca

Azúcar Glas: 175 Gramos

Harina de almendra: 60 grs

Harina de avellana: 65 Gramos

Mantequilla: 330 Gramos

Preparación de la Receta

- Batir la *mantequilla* hasta que ablande.
- Añadir a la mezcla el azúcar glas y los huevos.
- Batir.
- Integrar poco a poco la *harina* de almendras, la *harina* normal y la piza de sal.
- Cuando la masa esté lista, formar una bola con ella y dejar reposar en la nevera durante 1 hora.
- Estirar la masa entre dos papeles sulfurizado y cortar un círculo 3 centímetros más grande de lo que mide el molde para poder formar la tartaleta.
- Poner encima de la tartaleta para que no suba la masa y hornear durante 20 minutos a 160 °C.
- Para el relleno, cremar la *mantequilla* y añadir azúcar glas.
- Tamizar la *harina* junto a la *maicena* y añadir a la mezcla junto al *huevo* hasta que todo esté integrado.
- Cuando la tartaleta está lista, poner una capa fina de la *crema* que acabamos de realizar y hornear durante 10 minutos a 160 °C.
- Cubrir la tartaleta con los **arándanos** congelados y volvemos a hornear 15 minutos a 160 °C.
- Dejar enfriar y servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-arandanos>