

Tarta de moras

Tiempo de preparación: 75 Min



Ingredientes

Manteca: 50 g

Azúcar moreno: 115 g

Láminas de pasta brisa/ quebrada: 2 Unidades

Licor de jerez: 1 Chorrito

Huevo batido: 1 Unidad

Moras: 500 g

Leche: 1 Chorrito

Canela: 1/2 cdita.

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Mezclamos las moras con el azúcar, la canela y el *licor*
- Reservamos
- Por otro lado, enmantecamos el molde y colocamos una lámina de pasta brisa como base
- Añadimos la mezcla de moras
- Precalentamos el horno a 180°C.
- Con la otra lámina de pasta brisa comenzamos a hacer el enrejado

Para esto

- Cortamos 10 tiras de la misma medida
- Colocamos las 5 verticales empezando por el centro y luego añadimos las horizontales de forma intercalada.
- Pincelamos toda la superficie con *huevo* batido y leche.
- Horneamos a 180° C durante 1 hora.
- Cuando la tarta esté fría, espolvoreamos con azúcar glass y servimos

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-moras-2>