

Tarta de Arándanos en Frasco

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Masa

Huevo: 1 Unidad

Azúcar rubia: 1 cda

Mantequilla: 180 grs

Agua: c/n

Harina: 350 grs

Sal: 1 cdita

Relleno

Azúcar rubia: 1 cda

Almidón de Maíz: 1 y 1/2 Taza

Arándanos: 1 Taza

Mermelada de frutos rojos: c/n

Preparación de la Receta

Masa

- Mezclar en un bol 350 gramos de *harina*, 1 cucharada de azúcar rubia, ½ cucharadita de sal y con la ayuda de un cornet comenzar a integrar 180 gramos de *mantequilla* fría en cubos.
- Una vez que la *mantequilla* desaparece añadir en el centro 1 *huevo* y trabajar.
- Incorporar 2 cucharadas de agua fría , trabajar con las manos hasta tomar la masa y dejar descansar en la heladera por 40 minutos.
- Estirar la masa con palote espolvoreando con *harina* hasta el grosor deseado.
- Cortar discos de masa individuales y forrar la base externa de una flanera individual
- Tapar con una flanera individual una medida más grande
- Realizar 3 moldes más y llevar al frío por 45 minutos.
- Hornear por 8 minutos hasta *blanquear*.
- Una vez frías las masas, desmoldarlas y colocarlas dentro de los frascos.

Relleno

- Mezclar en un bol 1 taza de **arándanos**, mermelada de frutso rojos, 1 cucharada de azúcar rubia con 1 ½ cucharada de almidón de maíz.

Armado

- Colocar el relleno de los frascos con la masa blanqueada en su interior y tapar cada frasco con un disco de masa estirada.
- Hornear a 180 °C por 8 minutos.

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