

# Tarta integral de arándanos

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Caramelo

**Azucar:** 1 Taza

**Glucosa:** 1 cda.

### Masa

**Azucar rubia:** 1/4 Taza

**Harina:** 2 Tazas

**Harina integral:** 1/2 Taza

**Azucar:** 1/4 Taza

**Sal:** Una pizca

**Manteca fría:** 200 grs.

**Miel:** 1/4 Taza

**Canela En Polvo:** 1 cdita.

### Pastelera de queso

**Yemas:** 4 Unidades

**Azucar:** 5 cdas.

**Queso Crema:** 180 grs.

**Extracto de vainilla:** 1 cdita.

**Crema de leche:** 1 Taza

**Leche:** 1 Taza

**Fecula De Maiz:** 2 1/2 cdas.

**Arándanos:** 350 grs.

## Preparación de la Receta

### Masa

- Coloque en la procesadora ambas harinas junto con la sal, la *manteca* previamente cortada en dados, el azúcar rubia y común, procese hasta arenar.
- Agregue luego la miel y la canela, procese nuevamente unos minutos.

- Coloque la masa sobre la mesada y una con las manos, tape con papel film y deje reposar durante 30 minutos en la heladera.
- Con la ayuda de un palote estire la masa y forre moldes individuales de tartaleta, retire el excedente y deje reposar nuevamente en la heladera durante 30 minutos.
- Retire de la heladera, pínchelas con un tenedor y cocine en horno a 170°C durante 15 minutos aproximadamente.

## Pastelera de queso

- Coloque la leche en una *cacerola* y lleve a hervor.
- Coloque en un recipiente las yemas junto con el azúcar y la fécula de maíz, mezcle hasta integrar.
- Bata la *crema* de leche a ½ punto.
- Una vez que la leche rompa el hervor vierta sobre las yemas mientras mezcla, luego lleve a fuego y una vez que rompa nuevamente el hervor cocine durante 1 minuto más sin dejar de mezclar.
- Enfrié luego a baño maría invertido.
- Una vez frío añada el queso *crema* y el extracto de vainilla, mezcle y por ultimo agregue la *crema* de leche batida a ½ punto, mezcle hasta integrar.

## Caramelo

- Coloque en una sartén el azúcar junto con la glucosa, lleve a fuego hasta formar un caramelo.
- En una placa con una *plancha* de silpat vierta el caramelo y deje entibiar.
- Moje los dedos en un recipiente con agua helada y tome pequeñas partes del caramelo todavía blando formado hilos.

## Armado

- Rellene las tarteletas con la pastelera de queso y lleve a la heladera durante 1 hora aproximadamente.

## Presentación

- Coloque sobre el relleno de las tarteletas abundantes *arándanos*.
- Decore con los hilos de caramelo.

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