

# Mini cazuelas de arándanos



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 24min

Tiempo total: 54min , Número de porciones: 12

0 Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/mini-cazuelas-de-arandanos>

## Preparación

Precaliente el horno a 200°C. Mezcle los primeros 4 ingredientes en un tazón mediano. Mezcle la harina y la mezcla anterior en un tazón grande. Aparte, pise la manteca con un tenedor o batidor de repostería hasta que se desmorone. Añadir la manteca a la mezcla de harina revolviendo hasta que los ingredientes secos se humedezcan. Ponga la masa sobre una superficie ligeramente enharinada y amasar 3 a 4 veces. Forme un rectángulo de medio cm. de espesor. Cortar en 6 cuadrados, y luego en la diagonal para formar 12 triángulos. Preparar 12 moldes de hierro 9 pequeñas tarteletitas engrasandolos ligeramente con manteca y colocandolos en una fuente para horno. Divida la mezcla de arándanos en los moldecitos. Coloque un triángulo de masa sobre la mezcla. Hornear a 200°C durante 20 a 24 minutos o hasta que la corteza esté dorada. Enfriar 15 minutos antes de servir. Servir caliente o a temperatura ambiente.

## Ingredientes

- 4 taza/s Arándanos
- 1/4 taza/s Azúcar
- 2 cucharada/s Manteca derretida
- 1 cucharada/s Fécula de maíz
- 1 1/2 taza/s Harina
- 1/3 taza/s Azúcar
- 3 cucharada/s Jengibre molido
- 2 cucharadita/s Polvo de hornear
- 1/2 cucharadita/s Sal
- 2/3 taza/s Manteca fria cortada en cubitos
- 1/2 taza/s Suero de leche
- Unas hojas Menta para decorar

## Categorías

Día Especial, Día de San Valentín, Todo el año, Frutas, Lácteos y huevos, Exótica, Gourmet, Una cocinera experta, Postre, Dulces

