

Pies de arándanos



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 30min , Número de porciones: 8

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pies-de-arandanos>

Preparación

Precaliente el horno a 200°C. En un tazón mediano, mezcle el queso crema, ½ taza de azúcar, la ralladura de limón y el huevo y mezclar hasta que quede suave. En un tazón grande, mezcle los arándanos con ¼ de taza de azúcar, jugo de limón y la harina. Coloque una corteza de pastel en una bandeja para hornear forrada con papel y cortar en cuartos con un cuchillo afilado. Vierte una cucharada de la mezcla de queso crema en el centro de cada cuadrado de masa. Luego coloque 2 cucharadas de la mezcla de arándanos en la parte superior. Cepille los bordes con la crema de leche y doble la costra para crear triángulos. Cierre bien los bordes de los pasteles para sellar. Cepillar los pasteles con más crema y espolvoree con ½ cucharada de azúcar. Repita con la segunda corteza de pastel y los rellenos. Cortar una pequeña abertura en la parte superior de cada pie con un cuchillo afilado y hornear hasta que estén doradas, 20 a 25 minutos, girando las bandejas para hornear en el horno a medio camino. Dejar que los pies se enfríen por completo en bastidores de alambre antes de servir. Fuente: <http://therecipecritic.com/>

Ingredientes

- 225 gramo/s Queso Crema
- 3/4 taza/s Azúcar (+1 cucharada)
- 2 cucharadita/s Ralladura de limón
- 1 cucharada/s Jugo de limón
- 1 Huevo grande
- 2-1/2 taza/s Arándanos
- 2 cucharada/s Harina
- 1 paquete/s Tapa para tarta (2 hojas)
- 2 cucharada/s Crema de leche

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Frutas, Rápida, Ingrediente extra, Para/con niños, Gourmet, Una cocinera experta, Postre, Dulces

