

Tarta crujiente de frambuesa y naranja



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 25min

Tiempo total: 45min , Número de porciones: 12

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/tarta-crujiente-de-frambuesa-y-naranja>

Preparación

Precaliente el horno a 220°C. En una cacerola mediana, mezcle el agua y la fécula hasta que se disuelva. Agregue las frambuesas congeladas, el azúcar y la sal y coloque a fuego medio. Rallar la cáscara de una de las naranjas y agregarla al resto de los ingredientes. Cocine la mezcla de frambuesa hasta que empiece a hervir, luego reduzca a fuego lento durante 7 minutos para permitir que los sabores se concentren.

Mientras que la mezcla de frambuesa se cocina, pelar las naranjas, a continuación, separar los gajos y retirar el interior de la membrana con un cuchillo afilado. Colocar en un tazón y reservar. En una superficie enharinada, extienda la masa de hojaldre. Transferir con cuidado la masa a un molde. Realizar un pliegue en los bordes para formar un marco. Pinchar la masa con un tenedor y espolvorear un poco de azúcar por arriba. Llevar al congelador durante 5 minutos. Hornear la masa en el horno sólo hasta que se dore ligeramente, aproximadamente 10 minutos. Extienda la mezcla de frambuesa uniformemente dentro del rectángulo de la masa parcialmente horneada, a continuación,

Ingredientes

- 1/4 taza/s Agua
- 3 cucharada/s Fécula de maíz
- 340 gramo/s Frambuesas
- 1/2 taza/s Azúcar
- 1 cantidad mínima Sal
- 2 Naranjas
- 1 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 1 Lámina de hojaldre

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Todo el año, Económico, Frutas, Comida para todos los días, Rápida, Una cocinera experta, Visitas, Postre

volver al horno y hornear hasta que la mezcla de frambuesa haga burbujas y la corteza se vuelva marrón, unos 10 minutos más.

Coloque 12 gajos de naranja en 3 filas de 4 cuadrados, cada uno marcando 1 porción de tarta. Cortar la tarta en 12 trozos y servir.

