

Tarta de arándanos



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 35min

Tiempo total: 1hrs. 5min , Número de porciones: **8**

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

Autor: Maria

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

Preparación

Para la masa, arenar la manteca fría con el resto de los ingredientes. Tomar la masa con el huevo, armar el bollo y reservar en la heladera. Luego estirar, forrar una tartera de 28 cm y hornear a blanco por 10 minutos a una temperatura moderada. Para el relleno, poner en una ollita los arándanos con el azúcar, la fécula y el jugo de limón. Cocinar a fuego medio por unos minutos sin que la fruta se deshaga. Retirar y dejar enfriar. Para el crumble, procesar la manteca fría con los demás ingredientes y reservar en la heladera. Volcar el relleno sobre la masa. Por encima distribuir el crumble y llevar a horno moderado de 15 a 20 minutos, o hasta que la cobertura quede dorada. Retirar y servir tibia o fría. Disfrute! Fuente: Revista Maru

Ingredientes

- Para la masa: 150 gramo/s Manteca
- 300 gramo/s Harina
- 1/2 taza/s Azúcar
- 1/2 cucharadita/s Polvo de hornear
- 1 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 1 Huevo
- Para el relleno: 1 kgrs. Arándanos
- 1/2 taza/s Azúcar
- 1 cucharadita/s Jugo de limón
- 3 cucharada/s Fécula de maíz
- Para la crumble: 100 gramo/s Manteca
- 100 gramo/s Azúcar
- 100 gramo/s Harina
- 100 gramo/s Almendras

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día de la Madre, Día Especial, Día de San Valentín, Costosa, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Postre

