

Tarta italiana de mermelada de arándanos



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 2hrs. 20min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 2hrs. 40min , Número de porciones: **10**

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

Autor: Maria

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

Preparación

Para hacer la masa, colocar la harina, el azúcar, la sal y el polvo de hornear en un procesador de alimentos, pulsar unos segundos y luego agregar la manteca. Volver a procesar hasta que se haya formado un arenado parejo y húmedo. Batir el huevo, la yema de huevo y la leche, añadir a la mezcla de harina y pulsar el procesador varias veces hasta que se forme una bola. Añadir un poco de agua fría si le parece seco. Retire la masa del tazón y amasar suavemente para formar una bola. Envolver la bola en papel plástico y refrigerar en la heladera 1 hora aproximadamente hasta que esté firme pero no duro. Si la masa se pone demasiado frío y parece difícil de manejar, dejarlo fuera durante 15 minutos hasta que sea maleable. Enharinar una superficie de trabajo. Cortar 1/3 de la masa y reservarlo. Con el resto, estirar un círculo y forrar una tartera. Extienda la mermelada de arándanos por encima. Estire el resto de la masa reservada y corte tiras de 2 cm. de grosor aproximadamente. Forme una rejilla por encima de la tarta con la mermelada. Coloque la tarta en la heladera y enfriar 1 hora. Precaliente el horno a 175°C.

Ingredientes

- 2-1/3 taza/s Harina
- 1/3 taza/s Azúcar
- 1/2 cucharadita/s Sal
- 1/2 cucharadita/s Polvo de hornear
- 3/4 taza/s Manteca fría cortada en cubos
- 1 Huevo
- 1 Yema de huevo
- 1/4 taza/s Leche entera
- 2 taza/s Mermelada de arándanos

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día de la Madre, Día Especial, Italiana, Todo el año, Económico, Frutas, Comida para todos los días, Visitas, Postre, Dulces

Hornee por 30 minutos o hasta que el enrejado esté dorados y la mermelada está en ebullición. Enfriar a temperatura ambiente antes de servir.

