

# 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.

