

Kuchen de Berries

Tiempo total: 1 hora y 30 minutos

Dificultad: Media

Porciones: 8

Ingredientes:

Para la masa:

- 1 taza de harina
- ½ taza de azúcar flor
- 1 huevo
- 100 gr de mantequilla fría en cuadritos
- Aceite en spray

Para el relleno:

- ¾ taza de azúcar flor
- 3 huevos
- 200 gr de crema
- 1 cucharada colmada de maicena
- 1 cucharada de vainilla
- 500 gr de berries naturales o congelados
- ½ taza de almendras picadas

Preparación:

Para la masa:

- 1.- Mezclar con las manos el huevo, harina, mantequilla y azúcar flor hasta formar una masa un poco pegote y ponerla con las manos en un molde, para tartas, desmontable y aceitado hasta cubrirla base y las paredes.
- 2.- Pinchar la masa con un tenedor y llevarla al refrigerador por 30 minutos para que esté muy fría. Si estás apurada la puedes dejar en el freezer por 15 minutos.
- 3.- Llevar al horno precalentado a 180 grados por 12 minutos para “sellar” la masa y que no se humedezca con el relleno.

Para el relleno:

- 4.- Mezclar en un bowl los huevos, la crema y el azúcar flor, la maicena y vainilla y revolver con una batidora de mano (de globo) hasta que desaparezcan los grumos.

5.- Poner los berries sobre la masa y luego la mezcla de crema, sin revolver, solo poner la mezcla encima.

6.- Agregar las almendras picadas o fileteadas y llevar al horno a 180 grados por 40 minutos, hasta que la mezcla cuaje y los bordes de la masa estén dorados.