

POSTRES

KUCHEN SUREÑO DE ARANDANOS



Ingredientes:

- 300 g de harina sin polvos de hornear
- 200 g de mantequilla
- 200 g de azúcar
- 600 cc leche
- 2 yemas de huevo
- 50 gr de maicena
- 1 cucharada de vainilla
- 200 g de arándanos o la fruta que más te guste

Preparación

- En un bowl poner 300 g de harina sin polvos de hornear + 200 g de mantequilla temperatura ambiente + 100 g de azúcar, con las manos hacer un Arenado y seguir apretando hasta formar una masa.
- Aceitar un molde de tarta desmontable y con las manos acomodar la masa. Refrigerar por 30 minutos.
- Cubrir la masa con papel y poner un peso. Llevar al horno precalentado a 180 grados por 15 minutos para dar una pre cocción. Reservar.
- Poner a calentar 500 cc leche sin que llegue a hervir. En otro recipiente poner 100 cc de leche + 2 yemas de huevo + 50 gr de maicena + 1 cucharada de vainilla.
- Cuando la leche de la olla esté “casi” hervida, verter muy de a poco, revolviendo enérgicamente, sobre la mezcla de leche, yema y maicena, para unir sin que se formen grumos.



- Con la ayuda de un colador, poner toda la mezcla nuevamente en la ollita + 100 gr de azúcar y seguir cocinando, siempre revolviendo con el batidor de globo, hasta que espese y esté más firme.
- Poner la mitad de la mezcla mientras aún esté caliente en la masa cubrir con 200 g de arándanos o la fruta que más te guste y tapar todo con el resto de la crema.
- Emparejar con una espátula la superficie, espolvorear con un poco de azúcar y llevar al horno a 180° hasta que empiece a tomar color. Dejar enfriar antes de servir.

