

POSTRES

KUCHEN SUREÑO CON ARÁNDANOS



Ingredientes:

- Masa redonda
- 800 ml de leche (ojalá entera)
- 3 yemas
- 3 huevos
- 200 gr de azúcar
- 60 gr maicena
- 2 cucharadas de vainilla
- 2 taza de arándanos

Preparación

- Aceitar un molde de tarta o queque (alto) y poner una masa redonda, la mía es de hojaldre comprada en el supermercado. Poner un papel y peso y llevar al horno por 15 o 20 min para secar.
- En un Bowl grande, poner 800 ml de leche (ojalá entera) + 3 yemas + 3 huevos + 200 gr de azúcar y batir muy bien hasta que desaparezcan los cristales de azúcar, agregar 60 gr maicena y volver a batir.
- Verter la mezcla con un colador para eliminar posibles impurezas, en una olla y cocinar a fuego medio.
- Agregar 2 cucharadas de vainilla y seguir cocinando, siempre revolviendo para que no se pegue en el fondo.
- Veras que pocos a poco va a tomar consistencia.
- Deberían ser 8 o 10 minutos después de que empieza a hervir.
- Poner la mitad de la mezcla sobre la masa + 1 taza de arándanos, cubrir con el resto de la mezcla y agregar 1 taza más de arándanos.



- Llevar al horno precalentado a 180 grados por 45 o 50 min. ¡¡¡Sacar del horno y dejar enfriar, refrigerar por más de 5 horas (ojalá toda la noche) antes de cortar y disfrutar!!!

