



TARTA DE FRUTAS

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 60 minutos

 Postre

INGREDIENTES

Para la masa dulce

- 300 gramos de harina de trigo, mejor si es floja o especial para repostería
- 120 gr de Margarina sin sal La Villita, bien fría
- 2 huevos
- 1 cucharadita de sal
- 50 gramos de azúcar glas (opcional, solo si quieres aportarle un especial dulzor a la masa, aunque el relleno ya incluye suficiente azúcar)

Para el relleno

- 500 gramos de cerezas en almibar
- 400 gr de manzanas rojas
- 120 gr de azúcar

- 3 cucharadas de harina de maíz
- 4 cucharadas soperas de jugo de limón
- 100 ml de agua
- 1 rama de canela
- 1 huevo para pintar la tarta

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, las tartas rellanas no son tan comunes en nuestro país pero deberían de serlo, la verdad son una delicia. ¡Pruébalas!

Vamos a preparar primero la masa. Ponemos en un bowl la harina y la Margarina sin sal La Villita, la revolvemos con las manos, van a parecer migajas. Después añadimos los huevos, la sal y el azúcar. Seguimos mezclando con las manos y hacemos una bola uniforme. Envolvemos en papel film y metemos al refrió por 30 minutos.

Mientras esperamos, vamos a preparar el relleno.

Pelamos las manzanas y cortamos en trocitos. Ponemos en una olla y junto con las cerezas en almíbar vamos a cocinar. Ponemos el jugo de limón, el agua y la harina de maíz en esta olla y cocinamos hasta que se disuelva todo. Por último agregamos el azúcar y la ramita de canela, dejamos cocinar a fuego lento, aproximadamente 15 minutos. Dejamos enfriar a temperatura ambiente.

Precalentamos el horno a 180° C mientras estiramos la masa con la ayuda del rodillo.

Untamos Margarina sin sal La Villita en el molde para cupcakes y colocamos la masa, estirada lo más que se pueda. Presiona para que se pegue a las paredes. Un truco para que se haga mejor es poner un recipiente encima, para que no se inflen. Horneamos por 15 minutos.

Una vez horneados rellenos con las frutas. Por encima vamos a poner una capa de masa sin cocer, Yo le dejé un hoyito en forma de estrella.

Cerramos las tartas y barnizamos con un huevo batido y horneamos 40 minutos más. Puedes poner azúcar antes de meter al horno o después. ¡A disfrutar!