



TARTA DE FRUTOS ROJOS

 Porciones: 12  Tiempo de preparación 60 minutos

 Postre

INGREDIENTES

Para la costra de pan

- 250 gramos de harina
- 125 gramos de Margarina con Sal La Villita
- 100 gramos de azúcar
- 2 yemas
- Una pizca de sal

Para el relleno

- 700 gramos de frambuesas, arándanos y moras, frescas o congeladas
- 1 taza de azúcar
- 1 cucharada de jugo de limón

- 4 cucharada de almidón de maíz
- 2 cucharada de Margarina sin sal La Villita
- 1 huevo batido con tenedor
- 1 cucharada de azúcar
- 400 gramos de masa de hojaldre

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, tenía que compartir esta receta después de que muchas de ustedes estaban buscándola en mi recetario.

Comenzamos mezclando la harina, la Margarina con sal La Villita, el azúcar, las yemas y la pizca de sal. Ponemos en un molde para tarta y pinchamos con un tenedor. Dejamos en el refrigerador una hora. Sacamos la pasta y horneamos por 5 minutos a 180° C. Ahora viene la parte deliciosa: ponemos los frutos en una olla y agregamos el azúcar y el limón. Cocinamos unos minutos y agregamos el almidón de maíz.

Calentamos a fuego lento y revolvemos con la Margarina sin sal La Villita. Ponemos esta mezcla sobre la pasta que horneamos y por encima colocamos la masa de hojaldre. Barnizamos la masa de hojaldre con un huevo y espolvoreamos un poco de azúcar. Horneamos por 25 minutos a 180°C y ¡listo!

El postre está servido

 LaVillitaMX  @LaVillita