

Tarta de arándanos

Ingrédients

- 90g de azúcar glas
- 30g de almendra en polvo
- 1 huevo
- 160g de harina T55
- 50g de maicena
- 2 cucharadas de almendra en polvo

Préparation

1. ¡Aprovechemos las frutas rojas mientras todavía sea posible!
2. Así que antes de la llegada del otoño, aquí tienes una tarta estilo rústico de arándanos compuesta, muy simplemente, de una masa dulce y muchos arándanos Material : Rodillo de repostería Bandeja perforada Círculo acanalado De Buyer Ingredientes : He utilizado la almendra en polvo de Koro : código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
3. Mezcla la mantequilla bien en pomada con el azúcar glas y la almendra en polvo.
4. Cuando la mezcla esté homogénea, añade el huevo, luego la harina y la maicena.
5. Mezcla rápidamente para obtener una bola homogénea, luego envuelve la masa y métela en el refrigerador por un mínimo de 1 hora.
6. Luego, estira la masa a un grosor de 2mm.
7. Forra tu círculo previamente enmantecado, luego colócalo en el refrigerador por un mínimo de 2 horas.
8. Estira el resto de la masa y corta tiras de aproximadamente 1,5cm de diámetro.
9. También consérvalas en frío.
10. Espolvorea el fondo de la tarta con la almendra en polvo.
11. Añade los arándanos, luego cubre con las tiras de masa de manera que formen un enrejado.
12. Hornea en el horno precalentado a 170°C durante aproximadamente 30 minutos, la masa debe estar dorada.
13. Déjalo templar antes de desmoldar; sirve al natural, o bien con una bola de helado o crema chantilly, ¡y a disfrutar!